

MEDOVÝ RECEPTÁR

MED –PEĽ – A MATERSKÁ KAŠIČKA VO VÝŽIVE A V KOZMETIKE

Med obohatený materskou kašičkou, alebo peľom posiluje centrálny nervový systém a tým zvyšuje duševnú a telesnú sviežosť, pocit spokojnosti a sebadôvery. Zlepšuje výživu organizmu a je vhodný pre zoslabnutý organizmus v rekonvalescencii.

Materská kašička v kozmetike vyvoláva rozšírenie cievnych vlásočníc, zlepšuje výživu pokožky, podporuje jej regeneráciu a tak zabraňuje predčasnemu starnutiu kože a tvorbe vrások.

MEDOVÝ RECEPTÁR

Medové perníky sú chutné a dlho sa uschovajú vláčne

Teplom neupravený med je najzdravší, preto ho nezohrievame na viac, ako 45-50°C

Dobry perník

25 dkg medu, 1 celé vajce, 2 žĺtky 20 dkg cukru, 1/8 litra(1,25 dl) vody, 1 kávová lyžička škoric, kôra s citrónu, alebo pomaranča, 1/2 kávovej lyžičky klinčekov, 1 dkg amónia (salajka ,jelenia soľ, hydrouhličitan sodný), asi 80 dkg hladkej múky.

P o s t u p: Celé vajce a žĺtky miešame s cukrom a amóniom. Potom pridáme koreniny, ostrúhanú kôru s citróna, alebo pomaranča, vodu, tekutý med, a po častiach zapracovávame múku podľa potreby, aby vzniklo cesto tuhé ako na vianočku. Cesto necháme odpočinúť najmenej 1 deň. Potom ho rozvalkáme na hrúbku asi 0,5 cm, vykrajujeme rôzne tvary, a pečieme v dobre vyhriatej rúre. Po upečení potrieme perníky rozšľahaným vajcom a ozdobíme kornútkom, alebo polievame rôznymi polevami.

Moravský perník

50 dkg hladkej múky, 30 dkg práškového cukru, 2 ks tlčených klinčekov, 1/2 kávovej lyžičky mletej škoric, ostrúhaná kôra z 1 pomaranča a 1 citróna, 4 vajcia, 20 dkg medu, 1 kávová lyžička rumu, 1 kávová lyžička sódy bicarby, mandle, alebo lieskové oriešky, na posypanie.

P o s t u p: Do misy dáme preosiatu múku so sódou, pridáme cukor , koreniny, ostrúhanú kôru z citrónu a pomaranča a dobre premiešame. Do tejto sypkej zmesi vmiešame celé vajcia a pomaly, za stáleho miešania pridáme tekutý med(neohrievame ho na viac, ako 45-50°C) a nakoniec rum. Všetko dôkladne premiešame. Plech nahrejeme, potrieme včelím voskom a cesto mokrou rukou, alebo nožom natrieme na plech. Musíme pracovať rýchlo, lebo cesto má zostať teplé. Perník potrieme vajíčkom, posypeme pomletými mandľami, alebo orieškami a postrúhanou pomarančovou kôrou. Upečený pokrájame na prúžky.

Dobré anízové perníky

80 dkg hladkej múky, 2 plné lyžičky sódy bicarby, 12 dkg tuku, 4 vajcia, 4 plné polievkové lyžice tekutého, vlažného medu, 28 dkg cukru, 2 kopcovité lyžičky tlčeného aníz.,

P o s t u p: Múku, sódu bicarby, cukor, rozpustený tuk, med, aníz spracujeme a cesto rozvalkáme na hrúbku asi 4 mm. Vykrajujeme menšie vary, ich povrch potierame rozšľahaným vajcom a zdobíme lieskovým, alebo búrsnym orieškom. Perníky pečieme v horúcej rúre. Dobré sú 2 a 2 tvary spojené orieškovou náplňou.

Jemné čajové perníky

30 dkg cukru, 20 dkg medu, kôra z 1/2 citrónu, a 1/2 pomaranča, 1 čajová lyžička škorice, asi 70 dkg hladkej múky, 1,5 dkg sódy bicarbony, 3 celé, veľké vajcia, 1/2 čajovej lyžičky tlčených klinčekov.

P o s t u p: Múku, cukor, kôru z citróna a pomaranča, sódu bicarbonu, vajcia a korenie spracujeme spolu na cesto, ktoré rozvaľkáme na hrúbku asi 4 mm. Vykrajujeme drobné tvary perníkov a ihneď pečieme v horúcej rúre do zlatista. Tieto perníky sú zdobené kornutkovou technikou a sú vhodné a pekné na zdobenie vianočného stromčeka.

Bielkova poleva

12 až 14 dkg preosiateho práškového cukru, 1 bielok.

P o s t u p: Cukor, na 2x preosiaty cez jemné sitko, miešame s bielkom, až poleva dostane lesk a je hladká. Ak je poleva veľmi hustá, (nie každý bielok je rovnako veľký) zriedime polevu niekoľkými kvapkami citrónovej šťavy. Tým poleva zbelie a lepšie priľne k pečivu. Poleva nesmie byť veľmi hustá, odlupovala by sa, ale ani veľmi riedka, aby sa neroztekala.

Medové múčniky sú chutné

Žltkové rezy

30 dkg múky, 1/4 kávovej lyžičky sódy bicarbony, 1/2 balíčka vanilínového cukru, 2 žĺtky 12 dkg tuku 12 dkg tekutého medu, zavránina.

P o s t u p: Múku, sódu bicarbonu, vanilínový cukor, žĺtky a med spracujeme. Cesto rozvaľkáme na 4 rovnaké pláty a pečieme v mierne vyhriatej rúre. Upečené pláty zlepíme zavráninou a povrch zdobíme žltkovou polevou. Po zaschnutí polevy rozkrájame na úhladné obdĺžniky.

Žltková poleva

1 žltok, 10 dkg práškového cukru, citrónová šťava

P o s t u p: Preosiaty práškový cukor miešame so žltkom, až je poleva hladká a lesklá. Ak je hustá, zriedime ju niekoľkými kvapkami citrónovej šťavy.

Ruský perník

30 dkg medu, 15 dkg cukru, šťava a kôra z 1 citrónu, 1 čajová lyžička škorice, 3 žĺtky 1,25 dkg amónia (hydrouhličitan amónny, salajka), 8 polievkových lyžíc vlažnej vody, 1 kávová lyžička tlčených klinčekov, asi 0,75 kg hladkej múky.

Plnka: Kandizovaná pomarančová kôra, citronád, strúhaný perník, datle, orechy, hrozienka, popr. zavránina, rum.

P o s t u p: Žĺtky, cukor, vlažný med, a amónium zmiešame. Potom pridáme vodu, klinčky, kôru a šťavu z citróna a hladkej múky len toľko, aby vzniklo tuhšie cesto. Cesto necháme odpočinúť, potom ho rozvaľkáme na 2 plochy plechu. Na spodný plát poukladáme strúhaný perník, alebo iné sladké kúsky (hrozienka, datle, kandizovanú pomarančovú kôru, citronád, orechy, zavráninu, môžeme pokropiť rumom) a ďalším plátom cesta toto prekryjeme. Pečieme v mierne vyhriatej rúre asi 1/2 hodiny. Po upečení potrieme vajcom, a studený polejeme rumovou polevou a posypeme mletými, alebo sekanými orechmi.

Rumová poleva

18 dkg práškového cukru, 1 polievková lyžica vlažnej vody, 2 polievkové lyžice rumu, zmiešame.

Jenná torta z medu

4 žltka, 10 dkg medu, 10 dkg cukru, 2 polievkové lyžice studenej vody, 15 dkg hrubej múky, sneh zo 4 bielkov, na špičku noža sódy bicarbony.

P o s t u p: Žltky, med, cukor miešame do penista, potom pridáme studenú vodu a hrubú múku zmiešanú so sódou bicarbonou, striedavo so snehom. Zľahka zamiešame a vlejeme do tortovej formy, vymazanej tukom a vysypanej múkou. Pečieme v mierne teplej rúre asi 3/4 hodiny. Vychladnutý korpus naplníme krémom a polejeme čokoládovou polevou, alebo ozdobíme šľahačkou.

Orechovo - medová torta

50 dkg tekutého medu, 5 vajec,(žltka a bielka) 20 dkg mletých orechov, 23 dkg hrubej múky, 1/8 litra (1,25 dl) mlieka 1/2 kávovej lyžičky sódy bicarbony.

P o s t u p: Med a žltky dobre vymiešame pridáme mlieko, z bielkov vyšľahaný tuhý sneh, ktorý s spoločne s múkou sódou bicarbona a orechmi vmiešame do vymiešanej zmesi žltkov a medu. Cesto nalejeme do dobre vymazanej a múkou vysypanej formy. Zvoľna pečieme v mierne vyhriatej rúre. Vychladnutú tortu plníme žltkovým krémom, alebo kávovým krémom a ozdobíme čokoládovou polevou.

Medové maslo

20 dkg čerstvého masla, 30 dkg medu

P o s t u p: Čerstvé maslo dobre vymiešame a za stáleho miešania sa pridá tekutý med. Keď sa med s maslom spojí, uložíme medové maslo v chlade. Med maslo konzervuje a aktivizuje nesteká z chleba, alebo pečiva a nelepí sa na prsty.

Kávové nepečené rezy

30 dkg strúhaných lieskových orieškov 12 dkg práškového cukru ,5 dkg piškótových omrvín, 1 polievková lyžica veľmi sivej čiernej kávy 8 dkg tekutého medu, 1 bal. vanilínového cukru , 5 dkg strúhanej čokolády.

P o s t u p: Pripravené suroviny spracujeme na doske, posypanej práškovým cukrom, rozvaľkáme na hrúbku asi 1 cm, nakrájame tyčinky, ktoré polejeme čokoládovou polevou. Necháme stuhnúť na vzduchu asi 1/2 dňa.

Rýchle občerstvenie

2 bielky, 2 polievkové lyžice cukru 2 jablká, 4 kolieska kandizovanej pomarančovej kôry, 3 kávové lyžičky medu.

P o s t u p: Keď sa nám zvýšia bielka, ušľaháme z nich tuhý sneh, do ktorého pridáme cukor. Do snehu potom vmiešame jemne postrúhané ja blká. Aby nezhnedla, pokvapkáme ich citrónovou šťavou. Je dobre ochutiť snehovú penu postrúhanou kandizovanou pomarančovou kôrou. Jablká osladíme medom.

Tvarohová dobrota

25 dkg tvarohu, 4 polievkové lyžice mlieka, 10 dkg tekutého medu, hrst' hrozienok, alebo iné, čerstvé ovocie(jahody, maliny, čučoriedky a pod.). Do mixéru dáme tvaroh, mlieko a med. Mixujeme asi 2 minúty. Do rozmixovanej hmoty zľahka vmiešame hrozienka, alebo umyté, čerstvé, dobre odkvapkané ovocie.

Medové nápoje

Jablkový nápoj s medom

3 väčšie jablká, 2 polievkové lyžice medu, z 1/2 citróna šťavu, škorica (nemusí byť),. Mixujeme 1/2; minúty. Nakoniec pridáme trochu sódy, alebo minerálky. Nápoj je veľmi lahodný.

Osviežujúci nápoj

3/4 litra mlieka, 1 žltok, 2 polievkové lyžice medu, 2 polievkové lyžice citrónovej šťavy. Zmixujeme. Vlažný nápoj je vhodný na liečbu zahlienených priedušiek. Studený nápoj je veľmi lahodný.

Citrónová šťava s medom

Citrón, kockový cukor. Z citrónu vytlačíme šťavu, precedíme ju a dáme ju variť. Na každý citrón pridáme 4 kocky cukru a necháme prejsť varom. Potom vmiešame lyžicu medu a necháme vychladnúť. Plníme do menších pohárov a používame ako liek do čaju, alebo v lete do vody.

Víno s medom

0,25 litra bieleho prírodného vína, 2 polievkové lyžice medu, 2 vajcia. Mixujeme 1 minútu. Nápoj je výživný a chladený dobre osvieži.

Jahodové mlieko s čokoládou

0,5 litra mlieka, 0,25 litra čerstvých, alebo mrazených jahôd, 3 polievkové lyžice strúhanej čokolády, 5 polievkových lyžíc medu. Do mixéru vlejeme vychladené mlieko, umyté, zrelé čerstvé jahody, alebo rovnaké množstvo mrazených, pridáme tekutý med a strúhanú čokoládu. Rozmixujeme. Podávame s oblátkou.

Studené malcao s medom

0,5 litra mlieka, 5 dkg malcaa, 1 žltok, 3 kávové lyžičky medu. Mixujeme asi 2 minúty.

Med ako skrášľujúci prostriedok

Med používaný nie len vnútorne, ale i vonkajšie, je vynikajúci prostriedok pre udržanie sviežej pleti

Pleťová medová kúra

Lyžička medu a niekoľko kvapiek citrónovej šťavy. Zmes sa natríe na obličaj a nechá sa zaschnúť, viac ako 1 hodinu. Potom sa zmyje teplou vodou.

Pleťová medová maska

Z tvarohu a medu vytvoríme masku, ktorou na 1 až 2 hodiny natrieme pleť. Okrem vyhladenia vrások sa zlepší aj stav pokožky, ktorá sa prekrví a tak sa stane sviežejšou a nadobudne mladistvý vzhľad.

*Recepty zostavila: K. Luptovská,
odborná učiteľka včelárstva a zúčtovania medu v domácnosti
1958*

1. Perníková chalúpka

50 dkg krupicová múka, 60 dkg chlebovej (ražnej) múky, 30 dkg práškového cukru, 3 celé vajcia, 4 polievkové lyžice medu, 3 polievkové lyžice teplej vody, 1 kávová lyžička perníkového korenia (klinčeky, aníz, škoricca, alebo zmes, ktorú dostať kúpiť), 1 kávová lyžička amónia (salajka, jelenia soľ, hydrouhličitan amónny), múka podľa potreby.

Postup:

Všetko spracujeme na doske v cesto, (ako na rezance,) ktoré rozvaľkáme na hrúbku 2 – 3 mm, povykrajujeme tvary chalúpky podľa predlohy. Diely chalúpky pred pečením ešte potrieme rozšľahaným vajíčkcom. Upečieme na plechu, ktorý sme teplý natreli včelím voskom Upečieme do tmava. Upečené uložíme na rovnú dosku. Vychladnuté maľujeme bielkovou polevou č.5, kornutkovou technikou. Jednotlivé diely chalúpky po zaschnutí polevy zliepame v chalúpku na doštičke o rozmeroch cca 45x50 cm.

2. Úliky

25 dkg sparených a očistených mandlí, 35 dkg práškového cukru, 1 vaječný bielok.

Postup:

Mandle na jemno pomelieme a na doštičke rozmliaždime na jemnú kašičku, ktorú zmiešame s práškovým cukrom a spojíme s vaječným bielkom miesením. Cesto vtlačáme do úlikových formičiek, vysypaných práškovým cukrom. Vyklopené necháme usušiť na teplom mieste. Na druhý deň sa plnia čokoládovým krémom, kladú na podložky z jemného pečiva a zdobia sa čokoládovou polevou.

Čokoládový krém: 17 dkg čajového masla rozmiešame s 8 dkg medu, pridáme 10 dkg zmäkutej čokolády a znova dobre vymiešame a plníme úliky.

Podložky pod úliky: 15 dkg krupicovej múky, 12 dkg masla, 2 vaječné žĺtka, 1 balíček vanilkového cukru, trošku postrúhanej citrónovej kôry spracujeme v cesto, rozvaľkáme na hrúbky asi 1/2 cm, povykrajujeme kolieska a upečieme do bleďa.

3. Medové čajové pečivo

18 dkg masla, 30 dkg medu, 25 dkg hladkej múky, 25 dkg krupicovej múky, 1 polievková lyžica rumu, 1 kávová lyžička sódy bicarbony, 1 vajce, 1 žĺtok, 1 balíček vanilkového cukru, 5 dkg mletých orechov zmiešaných s kryštálovým cukrom.

Postup:

V nádobe zmiešame maslo, vajce, žĺtok, vanilkový cukor, rum, med, a z odváženej a spolu zmiešanej múky 4 polievkové lyžice do peny. Do zvyšnej múky vmiešame sódu bicarbonu a spolu s treným cestom na doske spracujeme. Ak je cesto ešte mäkké, podľa potreby pridáme múku. Cesto rozvaľkáme na hrúbku cca 1/2 cm, vykrajujeme formičkou, rôzne tvary, potrieme rozšľahaným vajíčkcom, posypeme orechmi zmiešaných s kryštálovým cukrom a

pečieme v horúcej rúre na bledo.

4. Orechový medovník

6 vajec, 25 dkg medu, 10 dkg na drobno pokrájaných orechov, 1/2 kávovej lyžičky škorice, klinčekov, 25 dkg krupicovej múky, 1/2 balíčka prášku do pečiva, 10 dkg práškového cukru, 1/2 dl mlieka, tuhý sneh zo 6 bielkov, malinový lekvár, kokosová múčka na posypanie.

Postup:

Žltka, med, orechy, škoricu, klinčeky, cukor, prášok do pečiva, mlieko miešame do peny. Postupne pridávame múku, striedavo so snehom, jemno zmiešame, dáme na plech ktorý sme vystlali masným papierom a pečieme v miernej rúre. Po upečení papier odstránime potrieme malinovým lekvárom a povrch potrieme snehom z 5 bielkov.

Sneh z 5 bielkov: 5 bielkov ušľaháme do tuha, pridáme 15 dkg kryštálového cukru, a šľaháme ďalej nad vriacou vodou, znova do tuha.

Vrch orechového medovníka polejeme čokoládovou polevou č. 10 a zasušenú polevu posypeme kokosovou múčkou, zafarbenou na zeleno potravinárskym farbivom (pripomína to pistácie).

5. Orechové srdce

6 vajec, 15 dkg medu, 25 dkg kryštálového cukru, 9 polievkových lyžíc studenej vody, 15 dkg mletých orechov, 28 dkg krupicovej múky, 3/4 balíčka prášku do pečiva, zo 6 bielkov sneh

Postup:

Med, žltka, cukor, vodu, orechy, prášok do pečiva miešame v nádobe do peny, pridávame striedavo postupne múku, sneh. Spracované cesto dáme na plech tvaru srdca v miernej rúre upečieme.

Plnka:

1 celé vajce vymiešame s 13 dkg práškového cukru do peny, pridáme 5 dkg strúhanej čokolády a za stáleho miešania zahrievame do bodu horúčosti. Do vychladnutej plnky pridáme ešte 12 dkg čajového masla, 8 dkg medu. Dobro vymiešame a naplníme srdce. Povrch polejeme kakaovou polevou č.4 a zdobíme kvetmi zo sušeného mlieka; vid' OZDOBY č.2

6. Medové domino

50 dkg krupicovej múky, 16 dkg masla, 2 polievkové lyžice medu, 3 polievkové lyžice práškového cukru, 1 kávová lyžička sódy bicarbony, mlieko podľa potreby.

Postup:

Všetko zmiešame na mäkké cesto, ktoré rozdelíme na tri rovnaké časti. Jeden diel rozvalkáme, položíme na plech, natrieme pikantným lekvárom a posypeme za hrst' mletými orechmi. Druhý diel tak isto tretí diel len rozvalkáme a položíme na predošlé diely a do bleda upečieme. Po upečení polejeme fondánovou polevou č.11. pokrájame, zdobíme kornútikom, vzor domina.

7. Mriežkový medovník

45 dkg ražnej múky, 10 dkg práškového cukru, 10 dkg masla, 1 celé vajce, 1 žltok, 1 kávová lyžička sódy bicarbony, 4 polievkové lyžice mlieka, 1 kávová lyžička mletej škorice, trošku

postrúhanej citrónovej kôry, 20dkg medu.

Postup:

Všetko na doske zmiešame,, vyvalkáme a dáme na pomastený plech, potrieme marmeládou, na vrchu urobíme z ušľáčaného cesta mriežky, tieto potrieme vajcom a pečieme v miernej rúre. Po upečení, vychladnuté posypeme práškovým cukrom.

8. Dvojité rezy

25 dkg masla, 40dkg krupicovej (hrubej)múky, 1 balíček prášku do pečiva, 2 žĺtka, 10 dkg medu, 1 polievková lyžica rumu, 1 balíček vanilkového cukru, 3 celé vajcia, 10 dkg kryštálového cukru, 10 dkg marmelády, 8 dkg hladkej múky, hrst' mletých orechov.

Postup:

Robia sa dva druhy cesta,tvz. miesené a piškótové cesto.

Miesené cesto: krupicová (hrubá) múka, maslo, prášok do pečiva, med, žĺtka, rum, vanilkový cukor, vypracujeme na ľahké cesto. Vložíme na plech, a pečieme na bledo. Ešte nedopečené potrieme marmeládou, posypeme orechmi a na vrch dáme piškótové cesto.

Piškótové cesto: 3 celé vajcia šľaháme s kryštálovým cukrom do peny, vmiešame hladkú múku.

Po tomto obe cestá dopečieme. Po upečení vrch posypeme práškovým cukrom a pokrájame na ľubovoľné kúsky.

9. Medový Linzert

25 dkg masla, 1 kg krupicovej(hrubej) múky, 2 balíky prášku do pečiva, 2 balíčky vanilkového cukru, postrúhaná, citrónová kôra, 15 dkg práškového cukru, 4 celé vajcia, 20 dkg medu, marmeláda na lepenie.

Postup:

Maslo, cukor, prášok do pečiva, vanilkový cukor, citrónovú kôru, dobre na doske zmiešame. Pridáme vajcia, med, a zas dobre zmiešame. Vyvalkáme na hrúbku asi 1/2 cm, vykrajujeme formičkou a povrch potierame vajčekom a pečieme na bledo. Po upečení natierame marmeládou a zliepame spolu dva kúsky. Zalievame kakaovou polevou č.4 a maľujeme kornútkom snehové vločky

10. Kuglerove zákusky

14 dkg práškového cukru, 14 dkg medu, 14 dkg masla, 7 dkg ošúpaných mandlí, 7 dkg pražených lieskovcov, 4 žĺtka, 4 štvorcové karlovarské oblátky.

Postup:

Práškový cukor rozpustíme na karamel, pridáme celé ošúpané mandle, pražené lieskovce. Pomiešame a vyložíme na mokrú doštičku. Po vychladnutú griláž roztlačíme na jemno. Do tej istej nádoby, kde sme robili karamel, pridáme maslo, žĺtka, med a za stáleho miešania varíme dohusta. Potom pridáme griláž premiešame a za tepla plníme dve a dve oblátky. Zaťažíme. Na druhý deň pokrájame na podlhovasté úzke rezy a potierame ich žĺtkovou polevou č. 6.

11. Ovocné košíky

25 dkg masla, 40 dkg hladkej múky, 20 dkg postrúhaných lieskových orieškov, postrúhaná citrónová kôra, 1/2 kávovej lyžičky škorice s klinčekmi, 20 dkg medu.

Postup:

Všetky suroviny zmiešame na doske v ľahké cesto a necháme odpočívať asi 1/2 hodiny v chlade. Medzi tým si pripravíme košíkové formy, do ktorých potom cesto vtláčame. Upečieme a za tepla plníme krémom.

Krém: 2 celé vajcia, 1 kávová lyžička na veľmi jemno pomletej zrnkovej kávy, 26 dkg práškového cukru. Všetko miešame do peny a za stáleho miešania privedieme do varu. Do vychladnutej hmoty vmiešame 24 dkg čajového masla, 1 polievkovú lyžicu medu a znova vymiešame do peny. Plníme upečené košíky a potom ich zalievame kakaovou polevou č.7a zdobíme ovocím. Košíky môžeme plniť aj ovocnou penou alebo smotanovou šľahačkou.

12. Orechové rožky

10 dkg mletých orechov, 25 dkg hladkej múky, 18 dkg masla, 10 dkg medu, 1 balíček vanilkového cukru.

Postup:

Všetky suroviny spracujeme v cesto a necháme ho v chlade stuhnúť. Po stuhnutí pokrájame na približne rovnaké kúsky a tieto vygúľame a na plechu upravujeme na tvar rožkov. Pečieme do ružova a ešte teplé obalujeme vanilkovým cukrom.

13. Medová cigara

10dkg medu, 10dkg mletých orechov, 10 postrúhanej čokolády, 25 dkg práškového cukru(aj viac, podľa potreby).

Postup:

Med, orechy, čokoládu, za stáleho miešania varíme, teplé vyklopíme do pripraveného preosiateho práškového cukru. V ňom sa zmes váľa tak dlho, až je cesto hodne tvrdé. Vyformujeme ho do tvaru cigary, na hrubší koniec nalepíme prúžok staniolu(lobalu), koniec namočíme v bielku a maku. Sušíme.

14. Medovníky s mandľami

14 dkg práškového cukru, 25 dkg hladkej múky (aj viac, podľa potreby) 2 polievkové lyžice medu, 2 vajcia, perníkové korenie, 1/2 kávovej lyžičky sódy bicarbony, mandle na ozdobenie.

Postup:

Všetky suroviny zmiesime. Robíme malé guľky a riedko ukladáme na pomastený plech (pozor, rozlievajú sa). Polievame čokoládovou polevou č.10, alebo kakaovou č 4. Ozdobíme šúpanými mandľami.

15. Ľadovky

25 dkg hladkej múky, 10 dkg práškového cukru, 15 dkg masla, 5 dkg orechov, 1 polievková lyžica medu, trochu mletej škorice, z 1/2 citróna šťavu a aj kôru, na koniec noža sódy bicarbony.

Postup:

Všetko spracujeme na doske na silnejšie plochu, vykrajujeme kolieska a na slabo pomastenom plechu pečieme na bledo. Plníme krémom.

Krém:

1 celé vajce, 13dkg práškového cukru, miešame do peny. Za stáleho miešania zahrievame do varu. Do vychladnutého pridáme 12 dkg čajového masla, 1 polievkovú lyžicu medu, a rumu,

znova miešame do peny.

Naplnené kolieska polievame čokoládovou č.7, alebo rumovou polevou č.9. Zdobíme kornútikom.

16. Oriškové kolieska

37 dkg hladkej múky 1/2 balíčka prášku do pečiva, 12 dkg masla, 14 dkg medu, 3 žĺtka, trošku mletej škorice, z jedného citróna kôra, 5 dkg kryštálového cukru, 8 dkg mletých orechov, marmeláda na potieranie.

Postup:

Med, maslo a žĺtka dobre vymiešame do peny, k tomu pridáme múku s práškom do pečiva, citrónovú kôru, a škoricu, a toto zmiešame na ľahké cesto. Polovičku cesta vyvalkáme, vykrajujeme kolieska potierame rozšľahaným vajcom, do prostriedku dávame marmeládu a okolo okrajov z ušľahaného cesta robíme venčeky. Potierame vajcom, posypeme mletými orechmi, zmiešané s kryštálovým cukrom. Pečieme do ružova.

17. Punčové kocky

Zákusok sa pripravuje z dvoch ciest.

I. cesto:

6 vajec, 18 dkg kryštálového cukru, 15 dkg krupicovej (hrubej) múky, 10 dkg medu

II. cesto:

3 vajcia, 9 dkg kryštálového cukru, 2 polievkové lyžice kakaa, 8 dkg krupicovej (hrubej) múky, 1/2 balíčka prášku do pečiva, ktorý rozdelíme narovnako do oboch ciest.

Príprava prvého cesta:

Med, vajcia šľaháme s kryštálovým cukrom a 1/4 balíčka prášku do pečiva asi 1/2 hodiny. Potom ľahko vmiešame múku. Dáme na malý plech ktorý sme vystlali masným papierom. Pečieme v miernej rúre.

Príprava druhého cesta:

Je ten istý ako prvého cesta.

Upečené druhé cesto pokrájame na kocky a tie polejeme sirupom: 3 polievkové lyžice rumu, 3 polievkové lyžice ríbezl'ového lekváru pridáme do základného sirupu (zvaríme 10 dkg kryštálového cukru a 3 polievkové lyžice vody, vychladíme.)

Prvé cesto rozkrojíme na polovicu, punčovú hmotu naň natrieme a zaťažíme druhou polovicou. Vrch polievame fondánovou polevou č. 11, ofarbenou malinovou šťavou do ružova. Pokrájame na kocky a poukladáme do papierových košíkov.

18. Zvolenské rezy

6 Vajec, 10 dkg práškového cukru, 2 polievkové lyžice rumu, 2 polievkové lyžice vody, 4 polievkové lyžice medu, 12 dkg mletých orechov, 20 dkg krupicovej (hrubej) múky, 1/2 balíčka prášku do pečiva, zo 6 bielkov sneh.

Postup:

Žĺtka, cukor, med, orechy, rum, a vodu miešame do peny. Pridávame striedavo múku a sneh. Jemno zamiešame, cesto dáme na plech, ktorý sme vyložili masným papierom a pečieme v miernej rúre. Upečené rozkrojíme po dĺžke a plníme týmto krémom.

Krém:

4 celé vajcia, 15 dkg kryštálového cukru, 1 polievková lyžica medu. Všetko ušľaháme vo vodnom kúpeli na husto. Medzitým si pripravíme 10 dkg práškového cukru, 3 tabuľky zmäknuť čokolády, 25 dkg čajového masla vymiešame do peny, a pridáme do vychladnutého krému. Všetku masu znova vymiešame do peny a natrieme. Na druhý deň pokrájame, povrch zdobíme kávovou polevou č. 3

19. Medové piškóty

30dkg medu, 15 dkg práškového cukru, 1 kávová lyžička kakaa, 1 kávová lyžička sódy bicarbony, 2 celé vajcia, 60dkg hladkej múky (môže byť aj viac).

Postup:

Všetky surovina spracujeme na cesto premelieme na mäsovom mlynčeku, znova vymiesime, rozvaľkáme na hrúbku asi 1/2 cm a formičkou vykrajujeme piškóty, potierame rozšľahaným vajcom a pečieme v horúcej rúre. Zdobíme kornútkom.

20. Perníkové rezy kakaové

3 polievkové lyžice vody, 5 vajec, 20 dkg práškového cukru, 10 dkg mletých orechov, 3 dkg kakaa, 20 dkg krupicovej(hrubej) múky, 4 polievkové lyžice medu, citrónová kôra, na koniec noža amónia(hydrouhličitan amónny, salajka, jelenia soľ), sneh z 5 bielkov.

Postup:

Všetko, okrem múky a snehu, miešame v nádobe do peny asi 1/2 hodiny. Jemne vmiešame múku a sneh, rozotrieme na plech, vyložený masným papierom a voľne pečieme: polejeme fondánovou polevou č. 11, zafarbenou silnou čiernou kávou a zdobíme orechovými jadrami.

21. Kokosové rožky

35 dkg hladkej múky, 8 dkg práškového cukru, 10 dkg medu, 15 dkg masla, 15 dkg kokosovej múčky, 1/2 balíčka prášku do pečiva, 1 celé vajce, mlieko podľa potreby.

Postup:

Všetko zmiesime na vláčne cesto. Ušľáme z neho šúľky hrúbky palca, na rovnakej dĺžky, formujeme rožky, potrieme rozšľahaným vajcom, posypeme kokosovou múčkou upečieme na blede. Upečené obaľujeme vo vanilkovom cukre. Môžeme ich aj poľfkovať čokoládovou polevou č.10.

22. Plnené perníky

40 dkg hladkej múky, 14 dkg práškového cukru, 6 dkg masla, 2 vajcia, 2 polievkové lyžice tekutého medu, 1 kávová lyžička škoric, 1/2 kávovej lyžičky mletého anízu a klinčekov, 1 kávová lyžička sódy bicarbony.

Postup:

Všetko spracujeme na vláčne cesto, rozvaľkáme na hrúbku asi 1/2 cm, povykrajujeme srdiečka. Potrieme rozšľahaným vajcom. Na pomastenom plechu v horúcej rúre pečieme do ružova. Po upečení zliepame plnkou.

Plnka.

30 dkg drobkov z perníka, zomelieme na orechovom mlynčeku. Pridáme za hrst' mletých orechov, 3 polievkové lyžice pikantného lekváru, 1 polievkovú lyžicu rumu, 1 polievková lyžica medu, vlažná voda, všetko vymiešame, až sa utvorí hladká hmota, Srdiečka, dve a dve touto masou zliepame, oblievame polevou č. 1, alebo č.4a ozdobíme kornútkom.

23. Medové rezy

2 dl mlieka, 20 dkg kryštálového cukru, 2 polievkové lyžice medu, 7 dkg masla, 2 vajcia, 45 dkg hladkej múky, (podľa potreby aj viac), 1 kávová lyžička sódy bicarbonu.

Postup:

Mlieko, kryštálový cukor, med, maslo, vajcia dáme do menšieho hrnčeka a za studena vymiešame, potom za stáleho miešania varíme do peny. Vychladnuté vlejeme do múky, kde sme pridali sóda bicarbonu. Zmiesime na mäkké cesto (ako na štrúdlu). Rozdelíme na 5 rovnakých bochníkov, vyvalkáme a každý zvlášť, na opaku slabo vymasteného plechu upečieme v horúcej rúre do žltá.

Plnka:

15 dkg kryštálového cukru upálime na karamel a zalejeme 2 dl studeného mlieka a ihneď odstavíme! Do ďalších 2 dl mlieka pridáme 3 polievkové lyžice krupicovej (hrubej) múky, rozmiešame a vlejeme do upáleného cukru – karamelu: Toto všetko za stáleho miešania uvaríme do zhutnutia. Do vychladnutého pridáme 2 polievkové lyžice rumu, 25 dkg čajového masla a znova do peny vymiešame. Každú platňu upečeného cesta touto plnkou natierame. Na vrch dáme fondánovú polevu č.11, ofarbenú žltkom a do tejto polevy vlietame rozpustenú čokoládu.

24. Indiánky

10 dkg medu, 4 žltka, 1 celé vajce, 15 dkg krupicovej (hrubej) múky, na koniec noža sódu bicarbonu, zo 4 bielkov sneh, 10 dkg práškového cukru.

Postup.

Žltka, vajce, med, cukor a sódu bicarbonu miešame do peny, pridáme striedavo múku a sneh. Pečieme vo formičkách na indiánky, ktoré sme vymastili bravčovou masťou a vysypali krupicovou (hrubou) múkou. Z upečených guľčiek vydlabeme prostriedok a plníme buď šľahanou smotanou, alebo týmto krémom:

14 dkg mletých orechov, 14 dkg práškového cukru, 10 dkg čajového masla, 1 žltok, 2 polievkové lyžice rumu, 1 polievková lyžica medu. Miešame silno do peny, asi 1/2 hodiny. Indiánky ukladáme na podložky, zhotovené z cesta pod úliky (recept č. 2). Hotové indiánky polievame kakaovou polevou č.4. Zdobíme maslovým bielym krémom striekačkou oblúkovito. Na vrch vtlačíme červený cukrík.

Maslový krém na ozdobu:

12 dkg čajového masla, a 10 dkg práškového cukru vymiešame do peny. Aby bol krém pekný, biely, pridáme za kávovú lyžičku citrónovej šťavy a troška bielka a znovu dobre vymiešame.

25. Ruské pečivo

12 dkg medu, 2 vajcia, 35 dkg hladkej múky, 1/2 balíčka prášku do pečiva

Postup:

Všetko zmiesime na cesto, 2/3 cesta vyvalkáme, vykrajujeme okrúhlou formičkou a na prostriedok dávame túto plnku.

Plnka:

15 dkg mletých orechov, 10 dkg medu, 10 dkg sekaných hrozienok, 5 dkg masla, 10 dkg mletých drobkov z perníka, 1/2 balíčka vanilkového cukru, troška mletej škorice.

Všetko dobre vymiešame a dávame kôpky plnky na vykrojené kolieska. Zo zvyškov cesta

urobíme pásiky, silné ako ceruzka, ktoré dávame na plnku v tvare krížika. Potrieme rozšľahaným vajcom, pečieme v miernej rúre. Po upečení posypeme práškovým cukrom.

26. Mramorový liaty medovník

8 vajec, 28 dkg medu, 20 dkg krupicovej (hrubej) múky, 2 polievkové lyžice rumu, 2 dkg kakaa, 8 dkg mletých orechov, 1/2 balíčka prášku do pečiva.

Postup:

Med, žĺtka, prášok do pečiva, rum miešame do peny. Vymiešanú hmotu rozdelíme na dve polovice. Do jednej časti pridáme kakao, do druhej pridáme mleté orechy. Oboje osobitne premiešame. Z bielkov ušľaháme sneh. Polovicu snehu zmiešame s múkou a pridáme do jednej časti, druhú polovicu snehu, vmiešame do druhej časti. Lejeme striedavo na plech, ktorý sme vyložili masným papierom. Pri miernom ohni pečieme. Na vrch dáme žltkovú polevu č. 6. Mramor znázorňujeme čokoládovou polevou č.10.

27. Kokosová roláda, nepečená

50 dkg detského keksu (Marína keks), 10 dkg práškového cukru, 3 dkg kakaa, 2 polievkové lyžice rumu, 1 kávová lyžička mletej zrnkovej kávy

Postup:

Detský keks zomelieme, pridáme cukor, kakao, kávu, rum a ešte zamiesime hmotu silnou čiernou kávou, tak ako rezancové cesto. Hmotu rozdelíme na časti, vyvalkáme ich na pocukrovanej doske v obdĺžnikový tvar. Plníme touto zmesou:

15 dkg čajového masla, 12 dkg práškového cukru, 5 dkg medu, 5 dkg kokosovej múčky, 1 celý balíček vanilkového cukru. Vymiešame do peny a natierame na vyvalkané pláty cesta. Silno stočíme ako roládu a necháme v chlade stuhnúť. **NEPEČIEME!!!** Na povrch dáme kakaovú polevu z maizenou č.7. Krájame našikmo, ako salámu.

28. Liaty ovocný medovník

7 vajec, 25 dkg tekutého zohriateho medu, 20 dkg práškového cukru, 2 polievkové lyžice kakaa, za hrst' sekaných orechov, 10 dkg hrozienok, 3 dkg kandizovanej (presladenej) pomarančovej kôry, 1/2 kávovej lyžičky škorice, 4 polievkové lyžice vody, všetko silne vymiešame do peny. Striedavo pridávame 25 dkg hladkej múky, a sneh zo 7 bielkov. Pečieme v miernej rúre vo forme srnčieho chrbtu. (potrebné sú 3 kusy), ktoré predtým dobre vymastíme a vysypeme krupicovou (hrubou) múkou. Polievame ľubovoľnou polevou.

29. Orechová torta

8 vajec, 30 dkg medu, 20 dkg mletých orechov, 8 polievkové lyžice krupicovej (hrubej) múky, 1 kávová lyžička zrnkovej kávy, 1/2 balíčka prášku do pečiva.

Postup:

Žĺtka med, kávu, miešame do peny, pridáme mleté orechy, a striedavo múku, dobre premiešanú z práškom do pečiva a snehom z 8 bielkov. Pečieme v miernej rúre a po upečení plníme krémom, ako je pri zvolenských rezoch. (recept č. 18). Povrch polievame fondánovou polevou č. 11 s príchut'ou pomarančovej šťavy, alebo len bielou, bez príchute.

30. Medová roláda

6 vajec, 25 dkg medu, 8 kopcovitých polievkových lyžíc krupicovej (hrubej) múky, 1 kávová

lyžička prášku do pečiva, 2 dkg jemne mletej zrnkovej kávy, trošku tlčených klinčekov.

Postup:

Žltka med, a kávu miešame do peny, (najlepšie šľahačom na sneh), postupne pridávame krupicovú (hrubú) múku premiešanú s práškom do pečiva a sneh. Pečieme v miernej rúre na veľkom plechu. Pod cesto podložíme mastný papier. Upečené zrolujeme pomocou mokrej utierky. Plníme touto plnkou:

3 žltka, trošku mletej škorice, 3 malé tabuľky horkej čokolády, 12 dkg medu, 1 balíček vanilkového cukru: pri stálom miešaní ohrejeme do bodu varu. Do vychladnutého pridáme 12 dkg masla a 5 dkg mletých orechov. dobre vymiešame a roládu naplníme a znovu silno zakrútime (zrolujeme). Vrch polejeme mliečnou polevou č.8 a krájame až na druhý deň.

31. Karamelový perník

50 dkg hladkej múky, 50 dkg krupicovej (hrubej) múky, 1,5 dkg amónia (jelenia soľ, salajka, hydrouhličitan amónny), 2 vajcia, 25 dkg kryštálového cukru, 2,5 dl vody 5 dkg masla, 6 polievkových lyžíc zohriateho medu, trošku škorice, anízu, klinčekov.

Postup:

Cukor upálime na karamel, zalejeme vodou, a necháme vychladnúť. V druhej nádobe zmiešame maslo, vajcia, med, koreniny, amónium, potom pridáme vychladnutý karamel, zmiesime. Na doske spracujeme vo vláčne cesto, vyvalkáme na hrúbku asi 1/2 cm. Vykrájame rôzne tvary(koníky, srdiečka, rôzne iné zvieratká.....). Pečieme v horúcej rúre na slabo pomastenom plechu. Po upečení potierame rozšľahaným vajcom. Maľujeme – zdobíme bielkovou polevou č.5, kornútkom.

32. Citrónové rezy

1 vajce, 15 dkg práškového cukru, 1 dl mlieka, 5 dkg masla, 2 polievkové lyžice medu, 1 kávová lyžička sódy bicarbony, 45 dkg hladkej múky.

Postup:

Všetko, okrem múky, dáme do kastrólika a necháme 2 až 3 minúty variť za stáleho miešania. Horúcu hmotu zmiešame s múkou na mäkké cesto.(ako na štrúdl'u).Rozdelíme na 4 rovnaké diely, každý diel na tenko vyvalkáme a na slabo pomastenom plechu – chrbte upečieme.

Plnka:

10 dkg masla, a 12 dkg práškového cukru vymiešame do peny. Pripravíme si ešte 2 krát po 1,25 dl mlieka. Jedno množstvo dáme variť a do druhého primiešame 2 polievkové lyžice krupicovej (hrubej) múky a za stáleho miešania pridáme do vriaceho mlieka a varíme do zhustnutia. Do vychladnutého primiešame maslo, cukor a šťavu z 1 citróna a znova dobre vymiešame.

Upečené diely plníme dva krát krémom a jeden krát, to jest prostredný pikantným lekvárom. Vrch polievame kávovou polevou č.3. Krájame na druhý deň na trojuholníkové tvary.

33. Jemný medovník

75 dkg hladkej múky, 30 dkg práškového cukru, 30 dkg medu, 3 vajcia, kôra z celého citróna, 1 kávová lyžička mletej škorice, 1 kávová lyžička mletých klinčekov, 1 dkg amónia (salajka, jelenia soľ, hydrouhličitan amónny), alebo 1,5 dkg sódy bicarbony.

Postup:

Všetko na doske spracujeme v cesto, rozvaľkáme na hrúbku asi $\frac{1}{2}$ cm, vykrajujeme rôzne menšie tvary, ako hviezdičky, venčeky a podobne.. Pred pečením potrieme rozšľahaným vajcom a na povoskovanom plechu (včelím voskom).Pečieme do tmava. Maľujeme kornútikom bielkovou polevou č.5.

34. Kakaové rezy

4 vajcia, 15 dkg medu, 12 dkg práškového cukru, 5 polievkových lyžíc studenej vody, 3 dkg kaka, 23 dkg krupicovej (hrubej) múky, 1/2 balíčka prášku do pečiva, zo 4 bielkov sneh.

Postup:

Žĺtka, med, vodu, kakao, prášok do pečiva, cukor a 1/3 múky vymiešame do peny. Potom postupne pridávame zvyšné 2/3 múky so snehom. Cesto dáme na plech a pečieme v miernej rúre. Plníme ľubovoľnou plnkou, alebo touto:

20dkg čajového masla, 10 dkg práškového cukru, 1 polievkovú lyžicu medu, miešame do peny, potom pridáme 10 dkg sparených a ošúpaných, postrúhaných mandlí. Znova dobre vymiešame a plníme rezy. Vrch polievame citrónovou polevou č.2.

35. Ovocný chlebič

20 dkg práškového cukru, 25 dkg teplého medu, 5 vajec, 10 dkg masla, 1 balíček prášku do pečiva, hrsť sekaných orechov, 10 dkg sekaných hrozienok, 2 balíčky kandizovaného (presladeného) ovocia, 1 kávová lyžička mletej škorice, 1/2 kávovej lyžičky mletých klinčekov, 40 dkg hladkej múky.

Postup:

V mise zohrejeme med, pridáme rozpustené maslo, cukor, vajcia, sekané ovocie a orechy, všetko dobre vymiešame do peny asi 1/2 hodiny. Potom postupne pridávame múku a koreniny a opäť zľahka premiešame. Na mastnom papieri v úzkom plechu a v miernej rúre pečieme asi 3/4 hodiny.

36. Peň z medových rezov

60 dkg hladkej múky, 2 vajcia, 15 dkg práškového cukru, 5 dkg masla, 4 polievkové lyžice medu, 1/2; kávovej lyžičky sódy bicarbony, 3 polievkové lyžice mlieka.

Postup:

Všetko zmiesime na mäkké cesto (ako na štrúdl'ové), rozkrájame na 6 rovnakých dielov, tvaru bochnička, každý zvlášť pečieme na opaku (chrbte plechu): po upečení zabalíme do vlhkej utierky. Necháme postáť asi 1/2 hodiny. Keď rezy zmäknú, plníme ich plnkou ako pri ľadovkách (recept č.15), len namiesto rumu pridáme 2 polievkové lyžice kaka do krému. Plnkou natreté rezy točíme do valcovitého tvaru (ako peň), vrch polejeme kakaovou polevou č. 4 a postavíme na okrúhly podstavec, zhotovený z karamelu

Podstavec z karamelu:

15 dkg kryštálového cukru, upálime, pridáme doň hrsť sekaných orechov, vyklopíme a rozotierame na pomastenom vrchnáku tortovej formy.

Vychladnuté zoberieme z formy a dáme pod peň. Okolo pníka formujeme huby z mandľového cesta č.1 (ozdoby). Miesto pňovitého tvaru môžu ostať platne naplnené

jednoducho vodorovne, jedna na druhej a krájané na ľubovoľnú kúsky.

37. Medové zvieratká

23 dkg hladkej múky, 23 krupicovej (hrubej) múky, 1/2 balíčka prášku do pečiva, 7 dkg práškového cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, 15 dkg masla, 2 žltka, 4 polievkové lyžice ,lieka, 1 polievková lyžica medu.

Postup.

Všetky suroviny vypracujeme na vláčne cesto, vyvalkáme na hrúbku asi 1/2 cm. Vykrajujeme oválnou formičkou a plníme makom , alebo orechmi.

Formičky naplnené zabalíme a a formujeme rôzne zvieratká, ako ježka, a podobne. Miesto očí vkladáme hrozienka. Celú figúrku natierame rozšľahaným vajcom. Necháme zaschnúť a nožičkami vystrihujeme uši a po chrbte striháme malé trojuholníčky (pripomínajú pichliače).Pečieme v miernej rúre

Plnka:

20 dkg zomletého maku, 1 balíček vanilkového cukru,10 dkg práškového cukru, 2 polievkové lyžice medu, zalejeme vriacou vodou na primeranú hustotu.

Na orechovú plnku je postup ten istý, len namiesto maku dávame zomleté orechy.

38. Plnený točený medovník

50 dkg hladkej múky, 1 kávová lyžička sódy bicarbony, 2 vajcia, mlieko podľa potreby, 2 polievkové lyžice medu, 25 dkg práškového cukru.

Postup:

Na doske zmiesime na mäkké cesto, rozkrojíme na 2 rovnaké bochníky, vyvalkáme ich na tvar obdĺžnika, natrieme pikantným lekvárom, posypeme 2 hrsťami mletých orechov, troškou mletej škorice. Na orechy nasypeme ešte posekané presladené(kandizované) ovocie, (1 balíček presladenej pomarančovej kôry). Potom silno stočíme ako závin (makovník). Pečieme na pomastenom plechu v miernej rúre. Upečené posypeme práškovým cukrom, alebo polejeme ľubovoľnou polevou.

39. Včelia bunka

7 vajec, 15 dkg medu, 10 práškového cukru, 2 tabuľky zmäknutej čokolády, 6 kopcovitých polievkových lyžíc krupicovej (hrubej) múky, 1/2balíčka prášku do pečiva, 3 polievkové lyžice vody, a zo 7 bielkov sneh.

Postup.

Všetko, okrem múky a snehu vymiešame do peny, asi 1/2; hodiny. Potom múku, striedavo so snehom pridávame a pečieme v miernej rúre vo forme šesťuholníka, znázorňujúcu včeliu bunku. Plníme týmto krémom.

Krém:

14 dkg mletých orechov, 14 dkg práškového cukru,10 dkg čajového masla, 1 žltok, 2 polievkové lyžice rumu, 1 polievková lyžica medu. Miešame silno do peny, asi 1/2 hodiny. (Toto je recept, ako pri č. 24 Indiánky).Vrch bunky potom polievame žltkovou polevou č.6. Na bunku postavíme včelu zhotovenú z piškótového cesta, (ako je pri recepte č. 17 Punčové kocky druhé cesto z 3 vajec).Hotovú včelu ozdobíme kornútikom.

40. Pálené plnené venčeky

10 polievkových lyžíc studenej vody, 10 dkg masla, trošku soli, 10 dkg hladkej múky, 4 vajcia.

Postup:

Vodu, soľ, maslo varíme, postupne pridáme múku a miešame do zhustnutia, až sa nám vytvára pod varechou pás. Do teplého cesta pridáme jedno po druhom, za stáleho miešania, vajcia a necháme hmotu vychladnúť. Z vychladnutého cesta striekame na slabo vymastený plech venčeky (banániky) a pečieme v horúcej rúre do ružova. Upečené a vychladnuté prekrajujeme a plníme vanilkovým krémom a vrch posypeme práškovým cukrom.

Vanilkový krém:

1/2 litra mlieka, 7,5 dkg maizeny, 10 dkg kryštálového cukru, 1 balíček vanilkového cukru varíme do zhustnutia. Do vychladnutej hmoty pridáme 25 dkg čajového masla, 2 polievkové lyžice agátového medu a dobre vyšľaháme. Naplníme venčeky, banániky.

Postup pre všetky druhy likérov:

Vodu varíme s medom. Do toho pridáme na koniec noža tanín* príslušnej chute a varíme ešte aspoň 10 minút, pričom zbierame z povrchu penu. Po vychladnutí zmiešame s 96% liehom.

(sirup musí byť čistý!!) Potom prefiltrujeme, najprv cez vatú, potom cez filtračný papier

*Tanín je potravinárska príchut'

1. Absint

4 dl liehu, 30 dkg medu, 3/4 l vody

2. Šátroš, zelený

6 dl liehu, 40 dkg medu, 1 liter vody

3. Vanilkový

4 dl liehu, 40 dkg medu, 9 dl vody

4. Benediktínka

2,5 dl liehu, 25 dkg medu, 0,5 litra vody

Vajcový medový koňak

0,5 litra liehu, 80 dkg agátového medu, 12 čerstvých vaječných žĺtkov, 1,5 litra mlieka, 1 struk vanilky

Postup:

Mlieko zvaríme s vanilkou. Po vare s ihneď odstaví, aby sa neutvorila na mlieku koža. Za pozorného trepania pridávame 12 žĺtkov, dokonale zbavených bielkov. Po pridaní žĺtkov sa vmieša med. Miešame aspoň 15 minút. Potom sa nádoba postaví do nádoby so studenou vodou, pokiaľ teplota nepoklesne pod 20°C Celzia. Potom sa po častiach vmieša lieh. Dlhším stáťím získava na chuti.

Hriate

10 dkg kryštálového cukru upálime na karamel, pridáme 1 liter vody, kúsok celej škorice, 5 klinčekov, kôru z celého žltého citróna, strúčik vanilky, 4 zrnká nového korenia (nemusí byť). Varíme 15 minút. Potom pridáme 0,5 kg medu a znova necháme dobre prevariť. Pritom

zbierame vzniknutú penu. Potom primiešame 6 dl liehu.

Medovina

Použijeme 30, až 35 kg medu, mal by byť tmavý, 70 litrov vody. (pri menšom množstve, všetko úmerne menej). Med rozpustíme v studenej vode. Rozpustený dáme variť asi na 2 hodiny. Penu neustále zbierame, dolievame vodu, aby sme mali stále rovnaké množstvo, ako sme mali na začiatku varenia. Po vychladnutí nalejeme do demižónov. Pre lepšiu arómu dáme počas varenia pomarančovú a citrónovú kôru, klinčeky a badián.

ROZKVAS: Tento si skôr pripravíme, ktorý potom do medoviny v demižóne prilejeme. Pripravíme si ho takto.

12 dkg medu rozpustíme v 1 litri vody a dáme variť do nádoby pod pokrievkou. Varíme asi 10 minút. Vychladíme. Do vychladnutého pridáme kvasinky a necháme 24 hodín stáť, aby sa rozmnožili. Potom ich prilejeme do demižóna. Medovinu necháme pod kvasnou zátkou kvasiť 2 až 6 týždňov. Keď búrlivé kvasenie končí, medovinu opatrne pretočíme do iného demižóna doplna!!! Opäť opatrne uzatvoríme kvasnou zátkou a necháme aspoň 6 mesiacov kvasiť. Keď je medovina vykvasená, - čistá, pretáčame do fliaš. Zátky uzatvárame voskom a uschováваме v tmavej miestnosti ležmo.

(Kvasinky sa môžu objednať vo Výskumnom ústave včelárskom).

pozn.

overiť si, lebo tieto recepty sú prepis z roku 1958 !!!

Polevy

číslo 1. Čokoládová z medu

3 polievkové lyžice medu zvaríme s 3 polievkovými lyžicami vody. Potom pridáme k tomuto sirupu 2 tabuľky čokolády a varíme pri stálom miešaní do zhustnutia. Odstavíme a do vychladnutého vmiešame maslo, veľkosti 1/2 vlašského orecha. Znova vymiešame a chladnú hmotu natierame na zákusky

číslo 2. Citrónová

Z 1/2 citróna šťavu precedíme do hlbokého taniera, pridáme 1/2 vaječného bielka a toľko práškového cukru, aby sa ľahko miešalo. Keď je masa hladká a nerozteká sa, natierame na zákusky a necháme na teplom mieste schnúť.

číslo 3. Kávová

25 dkg práškového cukru, zalejeme 3 polievkovými lyžicami silnej čiernej kávy (vriacej), a miešame tak dlho, až sa poleva leskne. Natierame na rezy a voľne sušíme.

číslo 4. Kakaová

Vymiešame 20 dkg masla so 4 dkg kakaa. Pripravíme si 20 dkg práškového cukru a zalejeme ho 3 polievkovými lyžicami vriacej čiernej kávy. Všetko premiešame a necháme variť na „niť“ asi 1 minútu. Vriace vylejeme na vymiešanú hmotu. Pečivo polievame vlažnou polevou. Keby bola hustá, riedime vriacou čiernou kávou.

číslo 5. Bielkova

14 dkg práškového cukru, 1 bielok, 1 dkg maizeny a trošku citrónovej šťavy vymiešame silno do hladka.

číslo 6. Žltková

14 dkg práškového cukru, 1 žltok, trošku citrónovej šťavy vymiešame silno do peny. Polievame rezy a voľne necháme zaschnúť.

číslo 7. Kakaová s maizenou

8 dkg práškového cukru, 8 dkg masla, alebo smetolu, 2 až 3 dkg kakaa, 2 polievkové lyžice maizeny, 4 polievkové lyžice mlieka. Všetko dať do rajnice a za studena vymiešať. Vymiešanú masu na sporáku rozpustíme a za stáleho miešania privedieme do varu. Vlažné polievame na rezy a torty.

číslo 8. Mliečna

30dkg práškového cukru, zalejeme 4 polievkovými lyžicami vriaceho mlieka, vymiešame do peny. Môžeme pridať rôzne príchuť, pomarančovú šťavu, koňak, vanilkou atď.

číslo 9. Rumová

25 dkg práškového cukru, 3 polievkové lyžice rumu 1/2 bielka, miešame , až hmota dostane pekný lesk. Lejeme na pečivo a voľne sušíme.

číslo 10. Čokoládová

10dkg čokolády necháme v teplej rúre zmäknúť, (nie prehriať!!!), 12 dkg kryštálového cukru zalejeme vodou a necháme variť na „nit“. Vrelé pomaly pridávame k zmäknuťej čokoláde a miešame, až vychladne. Keď poleva tuhne, môže byť riedená horúcou vodou.

číslo 11. Fondánová

30 dkg kryštálového cukru zalejeme s 5 polievkovými lyžicami studenej vody. Pridáme 2 až 3 kvapky citrónovej šťavy, alebo octu a necháme prudko variť. Potom polevu rýchlo miešame v studenej vode, až celkom vychladne a zhutne. Riedi sa horúcou vodou, zrnkovou čiernou kávou, pomarančovou šťavou, rumom a rôznymi príchuťami (hrušková, vanilková, a pod.)

Ozdoby

číslo 1. Z mandľového cesta

Šparené a ošúpane mandle jemno pomelieme na špeciálnom mlynčeku. Z miešame s práškovým cukrom a spojíme s bielkom. Dobre vypracujeme v rukách. Z jemného mandľového cesta sa formujú rôzne druhy ovocia, hříbiky, kvety a pod. Ozdoby farbíme potravinárskou farbou, ktorú rozpúšťame v kvapke rumu.

číslo 2. Zo sušeného mlieka

2 polievkové lyžice sušeného mlieka (alebo Sunaru) zmiešame s 2 polievkovými lyžicami práškového cukru a 1 dkg smetolu. Zamiesime s hustejšou cukrovou vodou na cesto, husté ako na rezance a v rukách dobre spracujeme. Formujeme ruže, klince, narcisy a iné kvety. Farbíme potravinárskou farbou, rozpustenú v kvapke rumu.

Medové cigary

Pridám dobrý recept na nepečené "medové cigary" :200g medu, 200g čokolády, 200g mletých orechov, 100g keksov, 300g praškového cukru. Med a čokoládu rozpustíme na šporáku v nádobe, pridáme orechy a omrvinky. Za stáleho miešania privedieme do bodu varu. Teplú čokoládu vyklopíme do pripraveného cukru. Spracujeme na vláčnu hmotu a formujeme do cigáry. Hrubší koniec namáčame do bielka a maku. Asi 1cm od konca cigár lepíme prúžok staniolu.