

STAROPOLSKI PIERNIK SWIATECZNY

Ingredients

½ kg (1lb) prawdziwego miodu
2 szklanki cukru
250g (8.5oz) smalcu (lub masła)
1 kg (2 lb) pszennej maki
3 jajka
3 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
½ szklanki mleka
½ łyżeczki soli
2-3 torebki korzennych przypraw do piernika (cynamon,
goździki, imbir, kardamon itp)
garść pokruszonych orzechów
3 łyżki drobno posiekanej, kandyzowanej skórki pomarańczowej

1. Zmieszać w rondlu miód, smalec i cukier. Podgrzewać razem stopniowo na wolnym ogniu, niemal do zagotowania. Masę schłodzić. Do chłodnej lub zaledwie letniej masy stopniowo, wyrabiając ciasto ręcznie, dodawać mąkę, jajka, sodę oczyszczoną rozpuszczoną w zimnym mleku, sól oraz przyprawy korzenne.
 2. Można dorzucić pokruszone orzechy i drobno posiekaną skórkę pomarańczową.
 3. Bardzo starannie wyrobione ciasto, po nadaniu mu kształtu kuli, wkładamy do kamionkowego (emaliowanego bez odprysków) garnka, przykrywamy lnianą ściereczką i zostawiamy w zimnym miejscu (łowiowce), aby powoli “dojrzało” (nie mniej niż 2 tygodnie).
 4. Dojrzałe ciasto podzielić należy na 2-3 części, rozwałkować na kształt blachy (takiej jak do pieczenia ciastek) i upiec placki. Sugerujemy pieczenie w 350F do momentu, aż włożony w ciasto drewniany patyczek po wyjęciu z niego będzie suchy (około 20 minut). Przepis ten nie podaje ani czasu ani temperatury, bowiem gospodynie w dawnej Polsce zdane były na rady doświadczonych mam i babć a później na swoją własną wprawę.
 5. Placki bezpośrednio po upieczeniu są twarde! Lecz po 2-3 dniach skruszeją i niemal rozplywają się w ustach.
- Ochłodzone placki przekładamy lekko rozgrzanym powidłem sliwkowym. Można dać inne przełożenia: masę orzechową, marcepanową itp. Bezpośrednio po przełożeniu piernik nakrywamy arkuszem papieru i równomiernie obciążamy deseczką lub...książkami.

