

Mézeskalács lengyelül

Létrehozás: 12/15/2015 - 21:09

Szerző: Aranyi Péter

 [1]

A mézeskalács, gyömbérkenyér, vagy ahogy a lengyelek hívják a „piernik” egyike azoknak a klasszikus édességeknek, melyek nem csak ünnepi alkalmakkor kerülnek az asztalra, hanem egyéb más, édességvágyós napokon is.

Kapcsolódó cikkek:

[Az igazi lengyel cica ragasztó](#) [2]

Tésztája kicsit kemény, sötétbarnás színű, általában szív alakú és valamilyen töltelék buggyan elő a belsejéből. A pierniket búza- vagy réteslisztből, tejből, tojásból, karamellizált cukorból és mézből gyúrnak. Adalékanyagként fahéjat, gyömbért, szegfűszeget, kardamomot, szerecsendiót, ánizst, leandert is felhasználnak készítésekor. Lengyelországban általában kisebb darabokban, vagy egy nagy egész rúdként kerül a boltokba. A kisebb sütitket étcsokival borítják be, melyek belsejében gyümölcsös, diós vagy marcipános töltelék található.

A piernik a Hanza-kereskedővárosok közkedvelt édessége volt, így Németországban, Hollandiában, Oroszországban és még a skandináv államokban is előszeretettel fogyasztották. Ez a fűszeres édesség a XVIII. században vált közkedveltté Lengyelországban, amikor is a magasabb társadalmi osztályok szimbóluma lett. A piernik luxuscikké válása elsősorban magas árának volt köszönhető és bár elsősorban desszertként tartják számon, a töltött piernik része a hagyományos halotti tori ebédnek is. Hazánkban is fogyaszthatunk pierniket, bár itthon nem ezen a néven kerül forgalomba, íze, jellege hasonló a mézespusedlihez, éppen ezért ezzel szokták összetéveszteni.

Tags:

[piernik](#) [3]

[Polska](#) [4]

Színes:

[Ízek](#) [5]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/mezeskalacs_lengyelul

Hivatkozások

[1] <https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/piernik.jpg>

[2] https://www.melano.hu/az_igazi_lengyel_cica_ragasztó

[3] <https://www.melano.hu/tags/piernik>

[4] <https://www.melano.hu/tags/polska>

[5] <https://www.melano.hu/szines/izek>