

## Медовики и медовички

### Медовик простой

1 кг меда, 1 стакан сахарного песка, 2-3 ст. ложки сливочного масла, 4 стакана муки, 4-5 яиц, по 1/2 ч. ложки пищевой соды и молотой корицы.

В мед положить сахарный песок, сливочное масло и довести до кипения. Затем снять с огня и в эту смесь всыпать муку и замесить, получившееся заварное тесто охладить, затем в него положить яйца, соду, гвоздику, корицу и тщательно перемешать. Подготовленное тесто поставить в прохладное место на двое суток. После этого раскатать слоем до 2-3 см, уложить на смазанный маслом противень и выпечь.

### Медовик обыкновенный

300 г меда, 500 г муки, 200 г сахара, 4 яйца, 1 стакан молока или сметаны, 1 ч. ложка соды, 10 г аммония, 50 г измельченных орехов, по 1/2 ч. ложки молотой корицы и гвоздики.

Растереть яйца с сахаром и растопленным медом, добавить корицу, гвоздику, разведенные в молоке соду и аммоний, муку и вымесить до густоты сметаны, влить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, посыпать крупноизмельченными орехами. Печь сначала в теплой духовке (150°C), а когда тесто подойдет — в горячей (200°C) — в течение 1 часа.

Вынимать из формы холодным.

### Медовик ореховый

500 г меда, 1 кг муки, 250 г сахара, 6 яиц, 150 г измельченных орехов, по 1/2 ч. ложки соли, молотой корицы и гвоздики, 5 г аммония.

Сварить мед с корицей и гвоздикой. Когда остынет, добавить сахар, яйца и растереть. Всыпать муку, соль, аммоний и растереть до появления пузырьков. Затем вымесить с крупноизмельченными орехами и вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму.

Выпекать в течение 1 часа (сначала в теплой духовке, а когда тесто подойдет — в горячей, т.е. при температуре 210-220°C).

Вынимать из формы холодным.

### Медовик на пиве

250 г меда, 1 кг муки, 250 г сахара, 250 г сливочного масла, 6 яиц, 1 стакан пива, 2 стакана сметаны, 100 г измельченных орехов, по 1 ч. ложке молотой корицы и соды.

Растереть масло с сахаром и желтками. Влить еще теплый сваренный с корицей мед и снова растереть, добавить сметану, пиво, всыпать муку, соду, вымесить до густоты сметаны и растереть до появления пузырьков. Затем вымесить с пеной из взбитых белков и крупноизмельченными орехами. Вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму. Печь сначала в теплой (150°C), а когда тесто подойдет — в горячей (200—210°C) духовке в течение 1 часа.

Вынимать из формы охлажденным.

#### Медовик на скорую руку

150 г меда, 200 г сметаны, 500 г муки, 200 г сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки подсолнечного масла, по 1 чайной ложке соды, молотой корицы и гвоздики. Сахар, яйца, мед, сметану растереть до образования пены, вымешать с подсолнечным маслом, содой, корицей и гвоздикой.

Постепенно всыпать муку и растирать смесь до густоты сметаны.

Вылить в смазанную и посыпанную мукой форму и печь сначала в теплой (150°C), а когда тесто подойдет — в горячей (190-200°C) духовке. Вынимать из формы горячим.

#### Медовик дрожжевой

250 г меда, 1 кг муки, 250 г сахара, 4 яйца, 1 стакан молока, 20 г дрожжей, 100 г сливочного масла, по 1 ч. ложке соды, молотой корицы и гвоздики, 100 г измельченных орехов, 100 г цукатов или варенья из дыни.

Растереть масло с сахаром и яйцами, влить сваренный с корицей мед, разведенные в молоке дрожжи и вымешать. Добавляя понемногу муку, растирать до густоты сметаны. Когда появятся пузырьки, вымешать с грубо измельченными орехами, цукатами или вареньем из дыни и вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму.

Выпекать сначала в теплой (150°C), а когда тесто подойдет — в горячей (190-200°C) духовке в течение 1 часа.

#### Медовик перекладной

Для теста: 500 г меда, 1 кг муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 1/2 стакана молока, 2 яйца, по 1 ч. ложке молотой корицы и гвоздики, 3 зернышка душистого перца, 30 г соды, 1/2 стакана молока.

Для ореховой начинки: 250 г молотых орехов, 250 г сахара, 2 белка, ванилин.

Для шоколадной начинки: 150 г шоколада, 4 ст. ложки молока, 150 г сахара, 250 г сливочного масла, 4 желтка, ванилин. Для помадки: 300 г сахара, 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка уксуса, 50 г шоколада или 30 г какао, 1 ч. ложка сливочного масла, ванилин. Мед сварить с корицей, гвоздикой и молотым перцем, еще теплым влить в посуду с мукой. Добавить растопленное масло, соду и замесить тесто. Поставить его в холодное место на два часа, после чего снова перемесить, разделить на четыре части, каждую раскатать, положить на смазанный жиром лист, проколоть вилкой и печь в горячей духовке (210-220°C) в течение 10-15 мин.

На следующий день испеченные коржи сбрызнуть сладким черным кофе с 5-6 каплями ромовой эссенции, переложить сначала джемом, потом ореховой или шоколадной массой. Прижать медовик дощечкой с грузом.

При изготовлении шоколадной начинки шоколад натереть на мелкой терке, добавить молоко, растопить на огне и охладить. Масло растереть с сахаром и желтками, добавить охлажденный шоколад, ванилин.

При изготовлении ореховой начинки молотые орехи вымешать с сахаром и ванилином,

растереть с белками, чтобы образовалась однородная масса.

При изготовлении помадки сахар залить горячей водой, уксусом, накрыть и варить. Если капля сиропа, падая с ложки, потянет за собой нитку, тогда добавить согретый шоколад или заваренное 2-3 ст. ложками воды какао. Снять с плиты, добавить масло, ванилин, когда загустеет, вылить на медовик.

#### Медовик с лесными орехами

400 г меда, 400 г сахара, 4 яйца, муки, 1 стакан пива или сметаны, 1 стакан лесных орехов, по 1 ч. ложке соды и молотой корицы.

Растереть желтки сначала с сахаром, а потом с медом, сваренным с корицей. Влить пиво или сметану, всыпать муку, соду и растирать до появления пузырьков. Масса должна быть густоты сметаны, а если получится жиже, надо добавить муки. Вымешать с грубо измельченными орехами и вылить в смазанную жиром посыпанную мукой форму, сверху посыпать измельченными орехами.

Выпекать сначала в теплой (150°C), а когда тесто подойдет — в горячей (200°C) духовке.

Вынимать из формы горячим.

#### Медовик с пряностями

Для теста: 200г меда, 800г муки, 7 яиц, 150 г молотых орехов, 100 г цукатов, 250 г изюма, по 1 ч. ложке молотой корицы, гвоздики, воды, лесных орехов.

Для помадки: 250 г сахара, 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка уксуса, 30 г шоколада, ванилин.

Желтки растереть с сахаром, добавить сваренный с корицей и гвоздикой мед, муку, соду, растереть, вымешать с взбитыми в пену белками. Масса должна быть густоты сметаны. Всыпать измельченные орехи, изюм, нарезанные цукаты и перемешать. Печь сначала в теплой (150°C), а когда тесто подойдет — в горячей (190— 200°C) духовке в течение 1 ч.

Вынуть медовик из формы холодным и покрыть его шоколадной помадкой.

Для помадки сахар залить горячей водой, уксусом, накрыть и варить. Если капля сиропа, падая с ложки, тянет за собой нить, снять с плиты, добавить теплый шоколад, ванилин и растереть. Когда начнет загустевать, полить медовик.

#### Медовик бутлеровский

200 г меда, 5 яиц, 120 г муки, 2 г мускатного ореха, анис, 2 г молотой корицы, 200 г миндаля.

Взять белки из пяти яиц и желтки из трех яиц, взбить с медом (лучше гречишным), добавить пшеничную муку, толченый мускатный орех, корицу и немного аниса. Все компоненты тщательно перемешать и добавить слегка поджаренный крупно истолченный миндаль. Готовое тесто раскатать до толщины 1 см и нарезать формами в виде фигурных пряников или выпекать целиком.

#### Медовик с лимонной цедрой

200 г меда, 100 г сливочного, 1 стакан сахарного песка, 1 г имбиря, 2-3 яйца, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 3 ч. ложки цедры лимона, 1/2 ч. ложки молотой гвоздики, 3 стакана муки.

В нагретый мед добавить растопленное сливочное масло, тщательно размешать, всыпать сахар, положить имбирь, соль и все тщательно перемешать. Затем положить яйца, гвоздику, корицу и постепенно добавлять муку при помешивании. После этого тесто хорошо вымесить, раскатать до толщины 1 см и нарезать формами или ножом. Подготовленное тесто уложить на смазанный маслом противень и выпекать.

#### Медовик особый

300 г меда, 1/2 стакана крепкого чая, 1 яйцо, 1/2 стакана сахарного песка, 60 г сливочного масла, 550гмуки, 1/2 ч. ложки пищевой соды, 20 г сливочного масла на смазывание формы, 10-15 измельченных бутонов гвоздик.

В жидкий мед прибавить размягченное масло, сахар, яйцо, чай, гвоздику и тщательно перемешать. Всыпать пшеничную муку, соду и замесить тесто. Форму ("чудо" или для кекса) хорошо смазать сливочным маслом, выложить тесто и выпекать в духовке при температуре 200°C.

#### Медовички обычные

30 г меда, 300 г муки, 2 яйца, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 150г орехов, 1/2 ч. ложки соды, 1 ч. ложка молотой корицы.

В муке сделать углубление, влить сваренный с корицей мед, добавить остальные компоненты и слегка вымесить. (Чем дольше вымешивать тесто, тем лучше подрастают медовички во время выпекания.) Раскатать тесто нетолстым слоем, вырезать формочками коржики, каждый смазать яйцом и положить на него четвертую часть орешка. Печь в горячей духовке (190—200°C) в течение 10 мин.

#### Медовички с орехами

100 г меда, 500гмуки, 1 яйцо, 2 желтка, 150 г сахара, по 1 ч. ложке соды и молотой корицы, 200 г измельченных орехов. Замесить тесто, как на "Медовички обычные", поставить его в холодное место на день-два, потом раскатать, вырезать коржики, смазать белком, макать в измельченные орехи и печь в горячей (200°C) духовке в течение 10 мин.

#### Медовички с шоколадной помадкой

Для теста: 50 г меда, 600 г муки, 200 г сахара, 2 яйца, 3 желтка, 150 г сливочного масла, 100 г орехов, по 1 ч. ложке соды и молотой корицы.

Для помадки: 200 г сахара, 1/2 стакана воды, 50 г какао или шоколада, 1 ч. ложка сливочного масла, ванилин.

В муке сделать углубление, влить сваренный с корицей мед и слегка вымесить. Добавить сахар, яйца, желтки, измельченные орехи, соду и замесить энергично в течение 30 мин. Если тесто чрезмерно твердое (это зависит от сухости муки и размера яиц), можно подмесить молоко или кофе.

Раскатать слой толщиной полсантиметра. Вырезать маленькие коржики, смазать их белком и печь в горячей духовке (190-200°C) в течение 10 мин.

Испеченные остывшие медовички смазать снизу шоколадной помадкой и сложить по два.

Для помадки сахар залить горячей водой и довести до кипения. Добавить какао или шоколад и варить. Когда начнет загустевать, снять с огня, добавить масло, ванилин и растереть. В теплую помадку макать медовички.

#### Медовички с белковой помадкой

Для теста: 200 г меда, 750 г муки, 200 г сахара, 2 яйца, 2 желтка, по 1 ч. ложке соды и молотой корицы.

Для помадки: 250 г сахарной пудры, 2 белка, 1/2 ч. ложки сливочного масла, сок 1/2 лимона или лимонная кислота для вкуса.

Замесить тесто, как на "Медовички обычные", и оставить на ночь. На второй день перемесить, раскатать, вырезать различной формы коржики и в центре каждого наперстком сделать углубление.

Выпекать в горячей духовке (190-200°C) в течение 10-15 мин.

Испеченные коржики еще горячими смазать снизу белковой помадкой и разложить, чтобы помадка высохла.

#### Медовички в виде шариков

Для теста: 200 г.меда, 600 г муки, 200 г сахара, 2 яйца, по 1 ч. ложке соды и молотой корицы.

Для помадки: 300 г сахара, 1/2 стакана воды, 50 г какао или шоколада.

Сварить мед с сахаром и корицей и, добавляя муку и яйца, замесить крутое тесто. Сделать маленькие шарики и печь в горячей духовке (190-200°C) в течение 10 мин.

Еще горячими макать их в теплую помадку и склеивать по два.

Для помадки из воды и сахара сварить сироп, растопить в нем шоколад или какао и варить, пока не начнет загустевать.

---

Литература: Гребенников Е.А. Все о меде. - Мн.: Книжный дом, 2005. <http://www.interpres.ru/> Интерпрессервис

© Гришин Михаил, 2014 г., [mail@grishinmv.ru](mailto:mail@grishinmv.ru), <http://www.medoviy.ru>