



## ГРЪЦКИ „МЕЛОМАКАРОНА“ ГРЪЦКИ ТРАДИЦИОННИ МЕДЕНКИ



### ПРОДЕКТИ ЗА ТЕСТОТО:

<b>330103</b>	<b>Сладкарско Брашно М.Х.</b>	<b>800 гр.</b>
<b>330109</b>	<b>Фина Грис М.Х.</b>	<b>100 гр.</b>
<b>180203</b>	<b>Канола Олио</b>	<b>240 гр.</b>
<b>405102</b>	<b>ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН - ЛАДИ</b>	<b>110 гр.</b>
	Захар Кристал	200 гр.
	Сок от портокал	160 гр.
<b>182203</b>	<b>Бренди ЛУКСАРДО 40°</b>	<b>50 гр.</b>
	Трохи от кори на настъргани портокали	2 бр.
	Канела	10 гр.
<b>180603</b>	<b>Набухвател Херкулес</b>	<b>15 гр.</b>
	Сода за готвене	10 гр.
	Каранфил (по желание)	3-4 бр.



### НАЧИН НА РАБОТА :

1. Пресяваме брашното, заедно с набухвателя херкулес.
2. Разреждаме готварската сода в портокаловия сок.
3. Хомогенизираме : Олиото КАНОЛА, Зехтин Екстра Вържин - ЛАДИ, Бренди 40° ЛУКСАРДО, захарта и подправките (канела, корите от портокал, карамфил) продължаваме хомогенизацията като добавим разредената готварска сода в портокаловия сок.
4. Добавяме пресятото брашно и леко хомогенизираме докато се поеме брашното. Тестото, трябва да бъде мазна и мека.
5. Оформяме „маломакарона“ по около 30-50гр. и ги поставяме върху тавата.
6. С вилица задупчваме преди изпичане.
7. Печене : конвектомат 160° С за около 25минути (печем докато се получи карамелов цвят и станат хрупкави)
8. Оставяме да изстинат много добре.

### ПРОДУКТИ ЗА СИРОПА:

Захар	400 гр.
Вода	400 гр.
Мед	1000 гр.
Нарязан Половин Лимон	

### НАЧИН НА РАБОТА :

Поставяме всичките продукти за сироп заедно в тенджерата. След като започне да кипва оставяме да кипне за 3 мин. Отстраняваме образуванията от пяна и намаляваме температурата на котлона на (1).

Поставяме „Меломекарона“ за 20 секунди в сироп и поръсваме със Шам Фъстък и Орехи.



**ВНИМАНИЕ:** Мазнините ТРЯБВА да са изключително висококачествени с нулеви транс мазнини (както КАНОЛА и ЗЕХТИН ЕКТРА ВЪРДЖИН – ЛАДИ). Мазнините осигуряват лекия вкус и гаранция за дълга трайност без опасност за гранясване. Конякът трябва да бъде екстракт, много силен с високи градуси за да избегнем от излишни течности в масата на тестото, за това препоръчваме БРЕНДИ 40° ЛУКСАРДО. Отбелязваме, че ако се ползва друг набухvatел вместо набухvatел херкулес на БАКЕЛС, дозировката трябва да бъде друга.

**Няколко съвети:**

1. Оформете малки „Меломакарона“ така, че да се пекът сравнително бързо и да поемат сиропа бързо. Забелязваме че колкото по големи са „Меломакарона“ толкова повече време за печене им трябва и съответно повече време за да поемат сироп напълно.
2. Не би трябвало да месите тестото много. Стига да се оформи едно мазно и меко тесто. Ако месите повече от колкото трябва, ще се отстранят мазнините. Ще се пекът добре и ще бъдат хрупкави но няма да се пухкави и няма да приемат добре сиропа.
3. Тестото трябва да бъде мазно и меко. Като добавим брашното и след малко измесване се поеме брашното, спираме веднага месенето.
4. Задължително задупчват с вилица за да се поеме сиропа на всякъде.
5. За сиропиране : „Меломакарона“ трябва да бъдат студени а сиропът горещ. След като кипне сиропът го оставяме на бавен огън и поставяме за няколко секунди 15-20 всеки „меломакарон“ в сиропа за да поеме сироп.
6. Ако желаети повече сиропиране, може да сиропирате повторно. Поставете сиропираните „меломакарона“ в тава и сипват в тавата сироп. След 2-3 минути изваждаме от сиропа.
7. Поръсваме с парчета орехи и по желание и Шам фъстък.



От къде произлиза думата „МЕЛОМАКАРОНО“:

Думата произлиза от древната гърция.

Медът е бил основна суровина в древногръцкото сладкарство.

Медът на древногръцки както и на новогръцки е „МЕЛИ“ (μέλι). Думата „МЕЛИ“ е първата съставка на думата „МЕЛОМАКАРОНО“. Втората съставка на думата „МЕЛОМАКАРОНО“ е от древногръцката дума „МАКАРИО“ (μακάριο) която означава на древногръцки, както и на новогръцки : щастливо, вечно. „МАКАРИЯ“ беше малка древногръцка бисквитка като почерпка след ритуали за паметта на важни личности. Гърците живели в мала азия разпространиха този сладкиш в изток където се намира и под името „ФИНИКИ“.



Италианците взеха термина от древноизточните гастрономни култури за да изразят тестените изделия от ПАСТА а по късно, взеха французите термина от италянциите за да изразят дребни сладки от бадемово тесто с белтъци, известните френски макарон.

Сладките „МЕЛОМАКАРОНО“, не са спрели никога да ги произвеждат гърците, но през последните три века и особено след освобождение от османското влияние, „МЕЛОМАКАРОНО“ се превърна като основен и задължителен сладкиш на всяка гръцка маса по коледните празници. Днес, „МЕЛОМАКАРОНО“ се продава целогодишно и заедно с „КУРАБИЙКИТЕ“ се приемат като национални гръцки сладкиши.

