KONFETY NA WETY, CZYLI TATARAK W MIODZIE

W epoce staropolskiej zimową tęsknotę za owocami lata łagodzono na różne sposoby. Ważnym miejscem w zabudowaniach gospodarczych (czy to chłopskiej zagrody, szlacheckiego dworu, czy też magnackiego pałacu) była odpowiednio głęboka piwnica. To do niej trafiały najładniejsze jabłka i gruszki układane w beczkach i przekładane słomą. Inną metodą, znaną już w czasach prehistorycznych było suszenie owoców na słońcu. Kulinarną „pamiątką" tego sposobu konserwacji jest wigilijna zupa z suszonych owoców.

Bardzo popularną i niezwykle cenioną metodą przechowywania smaków lata było kandyzowanie owoców. Polegało ono na potraktowaniu ich w całości lub w cząstkach gorącym miodem (później syropem cukrowym). W ten sposób uzyskiwało się chroniąca przed zepsuciem warstwę ochronną na owocu, jednocześnie redukując w nim zawartość wody. Uzyskany w ten sposób produkt nadawał się do długiego przechowywania i wykorzystania do celów kulinarnych (np. do ciast).

Metod kandyzacji było kilka. Owoc zanurzano na chwilę w gorącym płynie, tak by uzyskać ochronną glazurę. Można było też tę kąpiel powtarzać kilka razy, by uzyskać tzw. suche konfitury. Najczęściej jednak owoce gotowano w gorącym miodzie. Do słodkiego syropu wrzucano nie tylko owoce. Znamy przepisy na „tatarskie ziele w miodzie" czyli… tatarak kandyzowany miodem.

Zresztą z czasem same kandyzowane owoce (konfety) stały się cenionym smakołykiem. I to nie tylko w Polsce. Nie przypadkiem angielskim słowem „candies" (słodycze) początkowo określano kandyzowane słodkości. W Polsce serwowano je zwykle na wety, czyli na deser.

Dzięki kandyzowaniu mieszkańcy Rzeczpospolitej (oczywiście odpowiednio zasobni) mieli okazję poznać smak egzotycznych specjałów. W jednym z listów król Zygmunt I Stary wylewnie dziękuje któremuś z północnowłoskich książąt za przesłany kandyzowany imbir. Monarsze przypadł do gustu smakołyk mający tak cenione w ówczesnej polskiej kuchni połączenie smaków pikantnego i słodkiego. Swoje miejsce w sztuce kulinarnej miały też importowane kandyzowane plastry cytrusów – pomarańczy i cytryn. Kulinarnym echem tych delikatesów na polskich stołach są liczne zastosowania kandyzowanej skórki pomarańczowej.