
Marcepan

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2416 razy.

Ciasto z najdrobniej zmielonych słodkich migdałów, utartych z cukrem i ewentualnie małą ilością wody pomarańczowej.

Służy do wyrobu wykwintnych tortów, mazurków, ciastek, barwionych owoców marcepanowych /do dekoracji tortów/ do nadziewania czekoladek itp.

Marcepan może się wykazać wspaniałą, sięgającą ponad 2000 lat, tradycją. Starożytni Persowie przyrządzali marcepan z migdałów i miodu. Na stołach bogatych Greków pojawił się za czasów Peryklesa. W starożytnym Rzymie wypiekano z marcepanu małe watawne ciasteczka. Na chrześcijańskich odpustach pojawiły się w średniowieczu figurki świętych z marcepanu.

Jedną z wielu legend kulinarnych głosi, że w roku 1460 córka weneckiego cukiernika, Badrutto, wynalazła /dawno wynaleziony/ marcepan akurat w dzień św. Marka. Jej słodka przysmak zdobyła powodzenie i nazwana została "chlebem św. Marka".

O marcepanie pisał np. słynny lekarz i astrolog Katarzyny Medycejskiej - Nostradamus /1503-1566/.