

КОМПАРАТИВНА АНАЛИЗА СЛИЧНОСТИ И РАЗЛИЧИТОСТИ КОЛАЧА СА МЕДОМ КОЈИ СЕ ПРИПРЕМАЈУ У ЕВРОПИ

Србијанка Богосављевић Дуброја

Угоститељско туристичка школа, Београд
srbijankabogoslavjevic@gmail.com

COMPARATIVE ANALYSIS OF THE SIMILARITIES AND DIFFERENCES IN HONEY CAKES MADE THROUGHOUT EUROPE

Abstract

Different cultures around the world have a large number of specific traditionally made treats, but also there are some very similar recipes for specific treats that have been adapted to their culture. In Europe, there are a number of treats that are basically prepared from the same ingredients, but differ by name or preparation mode. One of the oldest varieties of cakes are those sweetened with honey, which have been present in European cuisine for centuries. This paper represents a comparative analysis of the similarities and differences in honey cakes that are prepared in the European countries. This paper discusses the concept of gingerbread, explores its origin and monitors the development of treats, compares the names, composition and forms of cakes that are a characteristic of certain countries. It also emphasizes the importance of this type of cake for the tourism of some countries. Furthermore, this paper researches modern trends in making and using this treat for the purpose of expanding the gastronomic offer.

Key words: treats, honey, honeybees, licorice, Europe

Извод

Различите културе широм света имају велики број специфичних послastiца које традиционално припремају, али и неке веома сличне рецепте за одређене послastiце које су прилагодили својој култури. У Европи постоји велики број послastiца које се у основи припремају од истих животних намирница али се разликују по називу или начину припреме. Једна од најстаријих врста колача јесу колачи заслађени медом- медањаци, који су већ вековима присутни у гастрономској понуди широм Европе. Предмет овог рада је компаративна анализа сличности и различитости колача са медом који се припремају у државама Европе. У раду се разматра појам медањак, истражује се порекло и прати развој послastiце, упоређују се називи, састав и облици колача који су карактеристични за одређене државе. Такође се наглашава значај ове врсте колача у туристичкој понуди неких земаља. Истражују се савремени трендови израде и употребе ове послastiце у циљу могућности проширења гастрономске понуде.

Кључне речи: послastiце, мед, медањаци, лицидар, Европа

УВОД

Посластице су обележје цивилизованог друштва и незаобилазни део свечаних и празничних столова али исто тако оне представљају део наше свакодневнице. Машта у њиховој припреми је неисцрпна. Чак и оне креиране пре много векова, када је и избор намирница за припрему посланица био другачији, могу се пробати и данас, и можемо уживати у њиховом укусу. Неке посланице су претрпеле многе измене а неке опстале готово непромењене. На развој гастрономије у Европи а самим тим и посланичарства утицале су историјске прилике. Освајања, ратови и сеобе народа довели су до тога да су се преносиле културе и обичаји. Преношењу навика у исхрани, рецепата али и намирница и зачина допринела је и човекова стална жеља за путовањима и упознавањем новог. Печење колача и уживање у слатким залагајима има дугу традицију од првих колача заслађених медом који су припремани у древној Египту па све до данашњих који красе наше столове у време празника. Од једноставних облика и жигова утиснутих у колаче до кућица и палата од медањака. Данас је све веће интересовање везано за питање исхране, бројне књиге и телевизијске емисије о припреми хране и посланица су допринеле томе, а стари и традиционални рецепти добијају на значају, па такви колачи бивају уврштени у туристичку понуду земље.

ПОРЕКЛО ПОЈМА МЕДЕЊАК

Људи су одувек уживали у посланицама. Прво је то било воће или мед из саћа дивљих пчела а касније слатки хлебови као претеча данашњих колача. Једна од најстаријих врста посланица јесу колачи заслађени медом. Према неким изворима сматра се да такви колачи воде порекло из древног Египта у коме су се правили као обредни колачи. Из илустрованих дела и описа познато је да су медањаци већ на самом почетку њихове производње били различитих облика, у површину медањака били су утиснути разни облици и жигови а касније су печени у специјално израђеним глиненим калупима (О. Кершовани, Сластице - велики међународни посланичарски приручник). И пре него што је култура у Египту прешла свој врхунац, познавање пекарске вештине пренело се у Европу преко Грка и Римљана.

Појам „медањак” настао је у граду Nürnberg на југу Немачке и та реч у строгом смислу значилешникову масу која се пекла премазана на обланде (М.Вукић, М. Портић, М. Живковић Видовић, Ј. Настановић, Посланичарство за први разред угоститељско-туристичке школе). Ово место је највероватније и место порекла најпознатијих Немачких специјалитета од медањака, који данас имају међународни углед и законом су заштићени од копирања.

Повољна локација овог града и близина трговачких путева, допринела сталној доступности потребних зачина за ове колаче. Овај колач свој интензиван укус дугује типичним зачинима за медањаке, као што су: цимет, анис, ђумбир, кардамон, коријандер, каранфилић, пимент и мушкатни орашчић.

Реч лицитар или лицидар је немачког порекла и у преводу значи колач од меда или жртвени колач (од латинског „libum”), тако да је и сам занат израде медених колача задржао тај назив до данас, а свој процват на просторима Немачке доживљава у XVI и XVII веку (<https://sr.wikipedia.org/sr/Лицидар>). Као и у својој постојбини Египту, лицидарски колачи у Европи имају одређену религијску ноту и њихова израда бива везана за верске празнике а посебно Божић. Полако се израда лицидарских колача из Немачке где се припремају „Pfeffernüsse” и „NürnbergLebkuchen” шири и на остале земље западне Европе. Готово свуда где се добијао мед, припремали су се и колачи са медом. Разумљиво је да су медањаци били омиљени у готово свим европским земљама првенствено због тога што су били доступнији и јефтинији од марципана, слаткиша и финих колача. Старији лексикони као посебно значајне медањаке издвајају и Швајцарске медањаке „Züri-tirggel” и „BaslerLäckerli” као и најстарији швајцарски специјалитет колач „бибер”. Најстарији рецепт за колач „бибер” чува се у градској библиотеци у Сент Галену (St Gallen) а овај колач се први пут помиње у приручнику из XIV века.

У Аустрији и јужном Тиролу једу се „Lebzeltene”, у Чешкој „Pernik” у Словачкој „medovník” а „lect” у Словенији. Французи конзумирају зачињени хлеб од меда „Pain d'épice” а Русији уз чај послужују „Pryaniki”, док у Италији, у време Божића, припремају ароматичне колачиће „Biscotti di Natale”. Најпознатији облик енглеских и америчких медених колача је „Gingerbread”, обликован као насмешени човечуљак од медањака, украшен глазуrom. Све ове врсте колача се по саставу не разликују много али их комбинација зачина и неких додатака као и облик чине специфичним. Јужноевропске божићне традиције укључују и колаче са медом који се у многоме разликују од предходних такви су италијански зачињени колач са медом „Panforte de Siena”, колачи „Mustazzoli” и „Struffoli”, грчки колач од меда „Melomakarona”.

У Србију лицидарска срца и колачи стижу у XVIII веку прво у Војводину одакле се шире и у остале крајеве. На почетку су се код нас лицидарством бавили Немци а Срби полако, уз воскарски, усвајају и овај занат који захтева много талента, времена и труда јер је сваки колач уникат који се ручно украшава. Код нас су заступљени колачи облика срца, звезде, потковице, папуче или гитаре. Обликовани колачи се боје најчешће црвеном и жутом бојом и украшавају се шећерном глазуrom. Лицидарска срца поред других украса имају и мало огледало и обичај је да их младићи поклањају девојкама у знак симпатије. 2010. године УНЕСКО је традицију прављења лицидарских срца уврстио на своју листу

нематеријалне светске баштине у Европи. По званичним статистикама најтраженији сувенири из Србије 2010. године су била лицидарска срца (www.licider.rs/).

МЕДЕЊАЦИ - СВОЈСТВА И СИМБОЛИКА

Медењаци су традиционална посластица заслађена медом и обогаћена комбинацијама зачина. Припремали су се свуда где се добијао мед и били су популарни у свим земљама Европе, како због свог укуса, тако и због доступности. У многим европским земљама медењаке су смели да праве само компетентни пекари, а у XVII веку, осим за Божић и Ускрс, није било дозвољено да медењаке пече нико осим професионалног пекара. Медењаци су се продавали у специјалним продавницама и на пијацама и били су облика звезде, срца, војника, бебе, трубе или животиња. Украшени кекс се давао као поклон и као знак љубави поводом венчања, рођендана и као заштита од злих духова. А њиме се украшавала и јелка у време Божића. Традиција израде украшене куће од медењака започета је у Немачкој почетком 1800. године. Према неким истраживачима, прве куће су настале инспирисане познатом бајком браће Грим, „Ивица и Марица“. Пошто је бајка објављена, немачки пекари су почели да праве слатке куће од медењака. Ова традиција је постала популарна током Божића, проширила се и на друге земље Европе, а стигла је и у Америку са немачким имигрантима (www.hrana-pice-price.com/recepti/keks-sa-zacinima-medenjaci-sa-dumbirom/)

Највећа кућица од медењака, медена палата од 216м² направљена је у Тексасу 2013. године и ушла је у Гинисову књигу рекорда (www.detinjarije.com/najvesca-kuca-od-medenjaka-na-svetu/).

Медењаци се припремају од теста направљеног од брашна и меда са мало течности и масноће. За дизање теста традиционално су се користили поташа и амонијак, док се данашњи произвођачи ослањају на прашак за пециво или соду бикарбону. Тамну боју тесто добија од мешавина зачина које се додају. Тесто се развија и обликује сечењем или ауштеховањем, а рађени су и посебни калупи за печење медењака који су некада били од глине а касније од дрвета и метала. Медењаци се могу пунити, украсити различитим декорацијама- најчешће од језграстог воћа или премазати и декорисати глазуrom. Ту су и медењаци са обландом који се припремају од теста за медењаке и обликују се на подлози од обланде. Ово тесто садржи мало или нимало брашна и масноће, али поред меда, садржи језграсто воће (бадеме, лешнике или орахе), сирови марципан, шећер и јаја. Након печења прелива се глазуrom од чоколаде или шећера. Често се украшава читавим бадемима и кором лимуна.

ВРСТЕ И ЗНАЧАЈ КОЛАЧА СА МЕДОМ

Меденаџи са ђумбиром „gingerbread” су се правили још у древном Риму. Верује се да се зачињени кекс први пут појавио у Европи крајем XI века. Вумбир није постао популаран само због укуса, већ и због својства које је помагало да се хлеб што дуже очува. Историчари кажу да се пре појаве фрижидера, ароматични хлеб додавао у јела како би маскирао мирис. Према француској легенди, медањаке са ђумбиром је 992. године у Европу донео јерменски монах, Григорије Никопол (Грегори Макар) који је по доласку у Европу, живео седам година у Француској, где је подучавао свештенике и локално становништво, како да направе медањаке (www.hrana-pice-price.com/recepti/keks-sa-zacinima-medenjaci-sa-dumbirom/). Европски рецепт из средњег века за кекс са ђумбиром била је смеша од презле, млевених бадема, ружине водице, меда и ђумбира. Ова смеша се притискала у дрвене калупе и затим пекла. Према легенди, краљица Елизабета је осмислила декорацију кекса, када је пожелела да украсени кекс у облику човечуљака дарује гостима на свом двору.

У Русију су медањаџи стигли у IX веку, припремали су се од раженог брашна, меда и сока од бобица. У неким земљама медањаке зову „колачи од ђумбира“ а тај назив потиче из времена када су се у колач почели додати зачини из Индије и с Блиског Истока, који су се у Русији појавили тек током XII и XIII века. У Русији су у XVIII и XIX веку печени колачи од теста са медом и меласом и колачи од киселог теста са медом. Било је ту медањака најразличитијих облика – вајаних, са утиснутом шаром, обредних и с ликовима. Најраспрострањеније су биле умешене једноставне и оргиналне фигуре. Није познато ко је направио први медањаџ али први записи о „Тулском медањаџу” налазе се у регистарској књизи и потичу из 1685. године. До данас су сачуване даске на основу којих сазнајемо о разноврсности тих медањака. Даске, односно калупи са изрезбареним мотивима били су од брезовог и крушковог дрвета и сушени су и по тридесет година тако да је такав медањаџ представљао право уметничко дело. У Русији су медањаџи били омиљена посластица за коју су везани и многи народни обичаји. Поклањани су из поштовања или као знак љубави а имали су и улогу у образовном процесу јер су врло често деца учила читати с медањака на којима су била утиснута слова. Даске за медањаке су се делиле на пет врста: шаране, комадне, слагане, почасне, градске. Шаране су биле правоугаоне, једноставних украса, на комадним даскама су били орнаменти и ситне шаре, Слагане даске су коришћене за прављење омањих медањака. Почасне даске указују на црте богатог живота и привредног полетаи то су даске великих размера. Тежина појединих медањака износила је и по неколико десетина килограма. Тип градских медањаџких дасака представља даске са кратким урезаним натписимакоји су означавали град у коме је медањаџ направљен

(www.srbijuvolimo.rs/.../3662-tulski-medenjaci-čuvveni-rezbareni-ruski-slatkiši.html)

Ишарани медањаци направљени уз помоћ даске названи су штампаним атворци медањака названи су „медењари”. Почетком XIX века занатску производњу медањака потискује индустријска производња па медањаци губе обредни значај и постају само послатице. У Тули је 1996. године отворен музеј посвећен медањацима. Музеј представља историју медањака где се уз кратак видео приказ може видети традиционални производни процес.

Као и Русија и Пољска има свој традиционални медањак „Pierniki Toruńskie” који је настао у средњем веку и икона је пољске националне кухиње. Значајан фактор који је допринео развоју медањака у Пољској је њена одлична локација, развијена пољопривреда и пчеларство. Први писани трагови о овом колачу датирају из 1380. године. Колач је јако брзо стекао славу широм земље па се 1760. године отвара највећа фабрика у граду Торун. У овом граду се налази музеј („Muzeum Piernika”) а одржава се и фестивал посвећен медањацима. У музеју посетиоци учествују у припреми медањака, по рецепту који је дуго био тајна, и као такав доприноси мистичности а самим тим и популарности ових колача.

За француски ароматизовани хлеб са медом „Pain d'épices” се претпоставља да је у Европу дошао из Кине у XIII веку (где се звао "миконг" што значи хлеб од меда). Његова употреба се развила највише у Француској која је и данас највећи произвођач. Припрема се од комбинације пшеничног и ражаног брашна, меда и мармеладе, а од зачина се употребљавају ђумбир, морски орашчић, црни бибер, каранфилић, анис и корица поморанџе. Овај хлеб се може јести уз све слатке намазе, међутим у Француској се једе са гушчијом цигерицом (“Foie Gras”), а Белгијанци га послужују уз национално јело „Carbonnade” - гулаш од говедине коме додају белгијско пиво и на коцкице нарезан „pain d'épices” или га служе уз сабајон крем који такође припремају са својим пивом (P Fonten, *Kulina mundi – kuhinje sveta*).

Медањаци који се припремају у Шведској (папрењаци) „Pepparkakor” израђују се од меденог теста, округлог су облика, хрскаве корице али мекани у средини. Током године ови медањаци се израђују као округли док се пред Божић обликују анђели, човечуљци, звончићи или звездице. У осталим северним земљама називи за медањаке су „pepperkaker” у Норвешкој, „brunkage” у Данској, „piparkakut” у Финској. (hr.recettepro.info/?p=3536). По саставу слични Шведским папрењацима, али по структури другачији су словеначки медањаци "lect". Они представљају декоративни колач који се може јести свега неколико дана након производње, али се чува јако дуго и често се користи као украс за јелке.

Чешки и Словачки медањаци сматрају се најбољим медањацима, често се користе и као украс свадбених столова, првенствено, због свог изгледа и

прецизно дресиране беле глазуре. У овим земљама припрема медањака и њихово украшавање представља посебну уметност која се градила и усавршавала кроз историју (<https://idejopedija.wordpress.com/2013/04/08/slovacki-medenjaci-medovniki>).

Медењаци су у Швајцарској познати вековима. Рецепт за „Basler Lächerli” потиче из швајцарског града Базела. Ови медени колачи су карактеристичног укуса који добијају од посебне мешавине зачина, кандиране коре лимуна и поморанџе и трешњеваче. Увек су правоугаоног облика, декорисани бадемом и служе се уз кафу или чај. Због изузетног укуса ови медењци су стекли велику славу и омиљени су сувенир посетиоца Базела. Поред базекских колача, неоспорно најстарији швајцарски колач „бибер”, такође популаран као сувенир, пуњен је марципаном и на горњој страни колача налази се утиснут приказ медведа у усправном ставу. Овај начин декорисања овог колача заснива се на лику из бајке, светом Галусу, који је медведа наградио хлебом зато што му је помогао доносити дрва (О. Кершовани, Сластице - велики међународни посластичарски приручник) .

Све ове врсте медањака које смо до сада поменули имају заједничку основу. Обавезна је употреба брашна, меда, и зачина за медањаке. Односи појединих зачина у мешавини зачина за медањаке се разликују од рецепта до рецепта и ту спадају следећи зачини: цимет, анис, ђумбир, кардамон, коријандер, каранфилић, пимент и морски орашчић. Додају им се и различита средства за дизање теста (сода бикарбона, прашак за пециво или растворен амонијак), а укус се употпуњује додавањем шећера Тесто за неке врсте медањака садржи јаја, млеко или масноћу, може бити обогаћено бадемима, џемом или сецканим кандираним корама лимуна и поморанџе или ароматизовано струганом корицом или ликером. Специфичну арому базелски медењаци добијају од комбинације корица цитруса, трешњеваче и мешавине зачина за медањаке док укус немачких медањака употпуњује бибер а руске медањаке карактерише додавање џема од шљива.

Медењаци су колачи који готово да постају обавезан украс столова у време Божића. Као и све државе и Италија има своје колаче са медом то су „Biscotti di Natale” или божићни колачићи. Ови популарни хрскави колачићи припремају се са медом и циметом а декоришу шећерном глазуром, шећером у праху или чоколадом. Могу бити разних облика, најчешће су то јелка, чарапа за поклоне, ирваси или човечуљак. На југу Италије у време Божића популарни су колачи „ Mustazzoli”, али и не само тада, јер се ови колачи припремају у облицима цвећа, животиња, светаца, сирена или срца. Колачићи облика срца завијени у црвену фолију били су симбол љубави и чест поклон на веридбама и венчањима. Легенда каже да су становници Сориана добили тајни рецепт од мистериозног монаха који се даље преносио вековима и до данас очувао у оригиналу (madeinitaly4me.rs/mustazzoli-kolaci-od-meda-sa-juga-italije/). Ови колачи се припремају од мешавине меда и сирупа од смокве („miele di fichi”-у

буквалном преводу значи мед од смокве). Овај сируп потиче из Калабрије провинције на југу Италије и припрема се од свежих или сувих смокви које се кувају у води све док се не добије сируп, онда се смокве уклоне а сируп се користи као заслађивач и као такав даје специфичну арому овим колачима. Панфорте из Сијене „Panforte de Siena” је традиционалан италијански колач са медом који разликује од свих претходно наведених колача са медом. Ова посланица је богата медом и сувим и језграстим воћем. Први пут се појављује у документима из 1205. године. Садржи бадеме, лешнике, орахе, суве кајсије, бруснице, кандирани ананас и коре од лимуна и поморанце. У савременим рецептима чести састојци су и горка чоколада и какао, а овај колач обавезано краси излоге посланичарница шром Италије. Сама реч „панфорте” значи „јак хлеб” и односи се на богати укус овог колача. Мешавина загрејаног меда и шећера меша се са осталим састојцима, исецканим воћем, зачинима и брашном и пече се у плитким калупима. Колач је јако популаран у тосканском региону Италије, а извози се и ван Италије. Припрема се од различитих комбинација језграстог сувог и кандираног воћа. Од језграстог воћа заступљени су лешници, ораси и бадеми а као суво воће се јављају смокве, кајсије и бруснице. Комбинације кандираног воћа, кандираних или струганих корица лимуна и поморанце и зачина за медањаке овај колач чине посебним.

Још једна традиционална италијанска посланица, која се припрема у време празника, Ускрса и Божића, јесте „Struffoli”. Ова посланица представља лоптице прженог теста величине кликера са хрскавом корицом која крије лагано тесто, прелива се медом и зачињава циметом и комадићима кандиране коре од поморанце (<https://edukativnisavezmelpomena.wordpress.com/jezici/.../najpoznatiji-italijanski-des...>). Попут ове посланице Грци припремају свој колач са медом „Melomakarona” који се у основи не припрема од меденог теста већ од теста у чији састав улазе масноћа, шећер, млевени бадеми, брашно, средство за дизање теста и зачини за медањаке. У тесто се додају и коњак или пиво и сок од поморанце и мандарине који му дају специфичан укус. Колачи се затим пеку и печени преливају сирупом од меда и декоришу сецканим бадемима или орасима (<https://www.coolinarika.com/.../melomakarona/>).

У нашој традицији као колачи са медом познати су и маденчићи који се припремају за дан младенаца 22. марта. Меси се четрдесет колача као успомена на смрт „Четрдесет мученика”, колачићи се месе од киселог теста, пеку се и премазују медом (www.stasekuva.com › U kuhinji › Svečana trpeza › Mladenci). Младенчићи симболизују љубав, срећан и слadak живот у добру и злу.

ЗАКЉУЧАК

Различите културе широм Европе припремају специфичне колаче са медом који су дубоко укорениени у њиховој традицији. Најчешће се припремају у време празника и поклањају у знак љубави. Основа ових колача је иста али их је сваки народ прилагодио својој култури. Иако је индустријска производња колача већ дуго распрострањена, ручно израђени производи не губе свој значај. Они су вековима присутни у гастрономскиј понуди широм Европе, краше излоге посластичарница, могу се наћи на сајмовима и вашарима и представљају омиљени сувенир туристима.

И медањаци су, као и све друго, подлегли законима тржишта тако да су постали шаренији, разноврснијих облика и егзотичнијих укуса али непромењене основе. Данас се посвећује још више пажње самом изгледу производа тако да неки од ових колачића постају права уметничка дела. Обликују се јунаци из цртаних филмова, превозна средства, осликавају се ликови и различити мотиви али се праве и читаве палате од ових колача.

Поред основних састојака за медањаке и одређене комбинације зачина велики је број рецепата који се разликују од државе до државе. Французи за израду медених колача често користе мешавину пшеничног и раженог брашно, у Великој Британији и Шкотској додају кукурузни скроб и своје медене колаче воле да обогате и сувим воћем (сувим грождем или млевеним сувим кајсијама) док је за Швајцарску карактеристична употреба трешњеваче. Иако нас деле векови од првих колача са медом, они су и данас веома значајни и заузимају важно место, нарочито у празничним јеловницима свих држава Европе. Данас се осим класичних медањака, омиљених међу гурманима посебно око Божића, типичан укус медањака користи и у многим јелима и посланицама. На пример, комбинација меса и соса са укусом медањака, затим сладолед с укусом медањака, тирамису или панакота. Од њих се припрема подлога колача са сиром или се служе уз сабајон крем или чоколадни мус. Могућности је много и зависе само од креативности посластичара.

ЛИТЕРАТУРА

- Андлович П, (1991) *Сластице*, Загреб: Школска књига
- Вукић М, Портић М, Живковић Видовић М, Настановић Ј (2014), *Послестичарство за први разред угоститељско – туристичка школа*, Београд: Завод за уџбенике
- Група аутора, (2008) *Кулина мунди- кухиње света*, Станек Д.О.О.
- Сластице – Велики међународни посластичарски приручник*, (1970), Ријека: Отокар Кершовани
- abc.amarilisonline.com > Kultura i običaji
- hr.recettepro.info/?p=3536
- <https://idejopedija.wordpress.com/2013/04/08/slovacki-medenjaci>
- madeinitaly4me.rs/mustazzoli-kolaci-od-meda-sa-juga-italije/

<https://narodnatradicija.wordpress.com/category/zanati/>
prekorupe.com/kuhinja-poljska-uvod/piernik-medenjak/
<https://sr.wikipedia.org/wiki/Лицидар>
www.bozicneradosti.com/bozicni-blog.html
www.coolinarika.com/
www.coolinarika.com/tag/melomakarona/
www.coolinarika.com/recept/pain-depices-ili-gingerbread/
www.coolinarika.com/recept/panforte/
www.detinjarije.com/najveca-kuca-od-medenjaka-na-svetu
www.hrana-pice-price.com/recepti/keks-sa-zacinima-medenjaci-sa-dumbirom
www.krstarica.com/zabava/zanimljivosti/italijanske-poslasti...
www.lepotaizdravlje.rs/lifestyle/.../tradicionalni-italijanski-kolac-...
www.licider.rs/
www.nmu.edu/.../russian-gingerbread-pryaniki

www.nmu.edu/.../russian-gingerbread-pryaniki
www.sp4.elk.edu.pl/comenius/pierniki.pdf
www.srbijuvolimo.rs/.../3662-tulski-medenjaci-čuveni-rezbareni
www.starizanatisrbije.rs/
www.stasekuva.com › U kuhinji › Svečana trpeza › Mladenci