

# Gebäck & Süßigkeiten

## „Pjedliks“ – Getreidekekse

Ein unter den Bauern in Strigow weit verbreitete Leckerei sind die „Pjedliks“. Diese Kekse sind beliebt bei Kindern als Bettschmaus und Erwachsene essen sie abends am wärmenden Herdfeuer, wenn die Tage kurz sind. Sie werden aus dem letzten Korn hergestellt, das vor dem Winter geerntet wird. Wer es sich leisten kann verarbeitet Teile seines Wintervorrates zu „Pjedliks“. Traditionell sind sie Handteller groß und haben die Form eines Ochsenkopfes.

Der Teig besteht zu einem großen Teil aus ganzen Weizen- und Roggenkörnern oder Schrot. Es geschieht oft, dass stehen gelassene Halme von Kindern aufgelesen werden. Dieses Korn ist dann jedoch oft feucht. Daher eignet es sich dazu im Brotofen gleich verarbeitet zu werden. In den „Pjedliks“ ärmerer Bauern findet sich ein hoher Anteil Spreu um die Keksmasse zu strecken.

Einen kleineren Teil machen Mehl und Ei aus. Wichtigste Zutat ist jedoch der Waldhonig. Er wird in den Teig gemischt und auch während des Backvorgangs werden die Kekse dünn mit Honig bestrichen. Um Honig zu sparen wird der Honig oft mit Wasser verdünnt. Besonders beliebt sind die „Pjedliks“, wenn sie mit Haselnussstücken versetzt sind. Meistens sammeln die Bauern die Nüsse im Wald, um sie dann zu verkaufen oder zu verarbeiten.

Die „Pjedliks“ finden sich auch auf Tischen der betuchteren Bevölkerung wieder. Dort werden sie mit Wal- und Haselnusskrokant verfeinert und nur mit bestem dunklen Honig hergestellt. Auch getrocknete Fruchtstücke findet man in den Kreationen beflissener Konditoren. Unter der Landbevölkerung

ist diese „Verunstaltung“ der Kekse ein Traditionsbruch und damit verpönt.

## **Kartoffelkekse**

In ganz Kharkov gibt es traditionell über das ganze Jahr Kartoffelkekse. Sie werden hauptsächlich aus Kartoffelmehl und Dörrobst hergestellt und sind bei guter Lagerung mehrere Jahre haltbar. Für den Fall, dass Zigeuner an der Tür klopfen und nach etwas zu Essen verlangen haben viele Kharkovianer eine Keksdose direkt neben der Tür stehen. So müssen sie ihren ungeliebten Gast nicht unbeaufsichtigt vor der Tür stehen lassen. Die Kekse gelten zwar als durchschnittlich, stimmen einen Zigeuner jedoch freundlicher als schlichtes Brot. Sie sind ein beliebter Reiseproviant und werden auch den Geschichtenerzählern mitgegeben. Sie bekommen jedoch meistens die frischen Kekse, während die Zigeuner oft die Letztjahrskekse bekommen.

## **Rübenbonbons**

Rübenbonbons sind zwar vergleichsweise teuer, wenn jedoch die Schausteller in der Nähe sind, dürfen sich die Kinder oft eine Tüte dieser Köstlichkeiten kaufen. Diese hüten sie dann wie ihren Augapfel. Die Bonbons werden aus Zuckerrübensirup, vergorenem Weizen und Sahne hergestellt. Die genaue Rezeptur ist nur dem fahrenden Volk bekannt. Es gibt viele Versuche von Nachahmungen, jedoch schmeckt jedes Kind sofort den Unterschied. Die Rübenbonbons haben eine gleichmäßige milchig braune Farbe, Nachahmungen sind oft fleckig. Der Geschmack ist sehr süß, mit sahnigem Einschlag. Den selbst hergestellten Bonbons fehlt meist der typische herbe Beigeschmack.

