



Piernikowe cuda

ZACHĘTA DO PRZEDŚWIĄTECZNEJ PRACY

W GRONIE RODZINNYM

PIERNIK to twarde ciemnobrązowe ciasto robione z mieszanki mąki pszennej i żytniej, mleka, jajek, karmelizowanego cukru, miodu, mocno przyprawione przyprawami korzennymi, przede wszystkim cynamonem i imbirem, a czasem też goździkami, kolendrą, kardamonem, gałką muszkatołową, anyżem, anyżem gwiaździstym, zielem angielskim, czarnym pieprzem, rzadziej lawendą.

Nazwa *piernik* wywodzi się od staropolskiego słowa „pierny”, czyli *pieprzny*. Pierwszy cech piernikarzy (kichlarzy, od niem. KÜchler) w Polsce powstał w Krakowie.



Piernik to tradycyjne ciasto miast hanzeatyckich, będące swoistym symbolem ich powodzenia oraz szerokich kontaktów ze światem.

Pierwotnie było wielkim luksusem, ze względu na koszty importu przypraw korzennych i bakalii, często eksportowano je w głąb krajów macierzystych.

Pierniki występują zwykle w formie mniejszych i większych ciastek, często polewanych po wierzchu czekoladą, bakaliami, a w środku przekładanych marmoladą, masą orzechową lub marcepanem. Wypieka się również większe bloki piernika, zwykle przekładane warstwami marmolad. Po wymieszaniu ciasta należy zostawić je w chłodnym miejscu, aby sfermentowało. W produkcji przemysłowej leżakowanie ciasta może trwać kilka tygodni, a ciasto na domowe pierniki wigilijne zaleca się zarabiać miesiąc wcześniej (zwyczajowo po andrzejkach).



Jako towar eksportowy, wysyłany w odległe miejsca, piernik został tak pomyślany, aby przetrwać długie podróże lądowe. Swoją trwałość zawdzięcza z jednej strony dużemu udziałowi przypraw korzennych, a z drugiej swojej twardości i suchości. W zimnym i suchym miejscu daje się przechowywać nawet przez kilka miesięcy. W Polsce w XVII wieku sprzedawano pierniki w aptekach jako skuteczny lek na wiele chorób. Był, podobnie jak w innych krajach, symbolem dobrobytu i wysokiego statusu społecznego. W XIX wieku pojawił się również w domach chłopskich. Podobno dawniej w skład wiana panny młodej wchodziła faska ciasta piernikowego i galaretowaty wywar mięsny na rosół. Pokruszone pierniki wchodzi też w skład tradycyjnego staropolskiego sosu szarego.

Przepis na pierniczki

200 g masła

200 g cukru

2 jaja

1/2 szklanki płynnego miodu

1 łyżeczka esencji waniliowej

utarta skórka z cytryny

500-700 g mąki

1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżki przyprawy do pierników

1 łyżeczka mielonego imbiru

Masło z cukrem ubić dokładnie mikserem. Dodać jaja, miód, wanilię i skórkę cytrynową. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i przyprawami. Dodać do masy maślanej i szybko wymieszać, aż składniki się połączą. Włożyć ciasto do lodówki na godzinę (można zostawić na noc). Kiedy stwardnieje, podzielić na cztery części i rozwałkować placki grubości 3 mm. Wyciąć foremką ciastka i ułożyć na blasze, na natłuszczonej pergaminie. Wstawić do piekarnika o temp. 180 st. C, piec 15 minut, aż się zrumienią. Ostudzić, dekorować lukrem i wieszać na choince.

Rada: Najlepsze są te z prawdziwego miodu (z dodatkiem sztucznego mogą być zbyt miękkie i np. spadać z choinki).

Lukier królewski

• 2 białka

• 2 i 1/3 szklanki cukru pudru (około 400g)

• kilka kropel soku z cytryny lub octu

• ewentualnie barwniki, np. z soku z buraków.

Białka wbić do naczynia. Dodać cukier puder i sok z cytryny lub ocet.

Miksować na niskich lub średnich obrotach miksera przez około 10-15 minut

(lukier jest wtedy bardziej gładki). Ewentualnie dodać barwnik i ponownie

zmiksować. Jeśli lukier wyjdzie zbyt rzadki, należy dodać do niego jeszcze

trochę cukru pudru (stopniowo), a jeśli zbyt gęsty - białka. Dekorować

ostudzone pierniczki, np. za pomocą rękawa cukierniczego

i tylko z cieniutką końcówką lub strzykawką.



PIERNIKOWE DEKORACJE - do dekoracji nakrycia



Pierniczki sprawdzą się jako dekoracja świątecznego stołu. Możesz na przykład zastąpić nimi pierścienie do serwetek. Wystarczy owinąć serwetkę papierowym sznurkiem (najlepiej takim z drucikiem w środku), a na jego koniec nawlec pierniczek z wyciętą dziurką. Jeśli chcesz na poszczególnych pierniczkach możesz wypisać imiona gości, którzy zbiorą się na wieczery.

PIERNIKOWE DEKORACJE - trochę inny łańcuch

Do przygotowania piernikowego łańcucha będzie nam potrzebny przede wszystkim długi, mocny sznurek lub tasiemka, które utrzymają ciężar ciasteczek.

Przed pieczeniem w każdym z pierniczków musimy również zrobić dziurki, przez które będzie on przechodził.

Po upieczeniu i ostudzeniu wystarczy je nawlec i łańcuch gotowy.

Piernikowe ludziki możemy też łączyć niewielkimi kawałkami sznurka lub tasiemki, przewlekanymi przez dziurki wykonane w ich rączkach. Po upieczeniu i wystudzeniu łączymy poszczególne pierniczki, przewlekając kawałki sznurka przez dziurki i związując na kokardki.



PIERNIKOWE DEKORACJE - korzenne choinki

Choinki z piernika sprawdzą się zarówno jako dekoracja stołu czy domu, jak i słodki świąteczny podarunek. Do ich przygotowania potrzebujesz kilku, różnej wielkości foremek o tym samym kształcie. Nadadzą się na przykład gwiazdki, kwiatki, jak i zwykłe kółka. Aby je przygotować wystarczy upieczone pierniczki (w kolejności od największego do najmniejszego) przekładać warstwą lukru królewskiego. Choć w takiej wersji prezentują się atrakcyjnie, według uznania można je dodatkowo udekorować, np. kolorowymi posypkami lub cukrowymi perełkami. Następnie wystarczy tylko poczekać aż lukier wyschnie i stwardnieje.

I już - nasze choinki są gotowe!



PIERNIKOWE DEKORACJE - kolorowy kalendarz



Zamiast kupować gotowy kalendarz adwentowy, można wykonać go własnoręcznie z domowych pierniczek. Możesz go ozdobić według uznania - prezentuje się pięknie zarówno w wersji kolorowej, jak i z ornamentami wykonanymi z samego białego lukru lub roztopionej w kąpeli wodnej białej czekolady (wymieszanej z niewielką ilością roślinnego tłuszczu).

Do przygotowania kalendarza nie musisz używać wyłącznie pierniczek w kształcie kwadratów. Mogą to być także gwiazdki, serduszka, a także dowolna mieszanka kształtów i form. Pięknie zapakowane będą atrakcyjnym, słodkim prezentem.

PIERNIKOWE DEKORACJE - ciasteczkowy wieniec

Wieniec z pierniczków jest prosty do wykonania, a prezentuje się niezwykle atrakcyjnie. Możesz wykonać go z ciasteczek o różnych kształtach, np. gwiazdek, choinek, ludzików, śnieżynek, ostrokrzewu, itp. - co tylko podpowie ci wyobraźnia. Istnieją dwa sposoby na jego wykonanie, zależnie od tego czy chcesz go piec w całości, czy wykonać z gotowych ciasteczek.

Sposób pierwszy: Na papierze do pieczenia umieszczonym na blasze, narysuj okrąg o średnicy około 20 cm (np. z pomocą talerza). Z surowego ciasta wycinaj pierniczki. Układaj na okręgu w dowolny wzór, starając się jednak, aby poszczególne ciasteczka dobrze na siebie nachodziły (tak, by wieniec się nie rozpadł). Piecz do zrumienienia. Dobrze wystudź na kratce. Dekoruj według uznania (np. lukrem). Wieszaj na wstążce - najlepiej dosyć szerokiej.

Sposób drugi: Z kartonu wytnij pierścień o grubości około 3-5 cm. Za pomocą lukru królewskiego (możesz go zastąpić mocnym klejem) przyklej do niego jedną warstwę pierniczków. Następnie naklej na nie drugą oraz ewentualnie trzecią warstwę. Poczekaaj, aż lukier wyschnie i stwardnieje. Wieniec udekoruj według uznania. Przewiąż wstążką.



PIERNIKOWE DEKORACJE - nietypowe lizaki

Ciasteczkowymi lizakami (czyli tak zwanymi "cake pops") z pewnością ucieszysz dzieci. Będą nie tylko smakołykiem czy dekoracją świątecznego stołu, ale i dobrym sposobem na wykorzystanie resztek piernika.

Piernikowe lizaki

- 400 g ostudzonego ciasta czekoladowego i 2-3 łyżeczki przyprawy do piernika
- 200 g mascarpone

Do dekoracji: lukier, czekolada, groszki w kolorowych polewach, precelki, żelki, itp.

Dodatkowo: patyczki do lizaków lub lodów, albo długie wykałaczki; kawałek styropianu lub papieru do pieczenia - do suszenia lizaków

Ciasto bardzo drobno pokrusz i dokładnie wymieszaj z serkiem. Z masy uformuj kulę, owiń folią spożywczą i wstaw do zamrażalnika na około 15 minut. Następnie wyjmij i niezbyt cienko rozwałkuj. Za pomocą wykrawaczek do ciastek wycinaj kształty lizaków. Gotowe ponownie włóż do zamrażalnika na 15 minut. Po tym czasie je wyjmij. Czekoladę roztop w kąpieli wodnej. Dokładnie wymieszaj ją z olejem lub roztopioną margaryną do pieczenia (na każde 100 g czekolady bierzemy 1 łyżeczkę tłuszczu). Patyczki lub wykałaczki mocz w czekoladzie. Wbijaj w ciasteczka do około 3/4 ich wysokości. Następnie mocz poszczególne lizaki w roztopionej czekoladzie (odczekaj aż nadmiar spłynie, aby na patyczkach nie było zacieków) lub smaruj lukrem. Dekoruj według uznania i odkładaj na papier do pieczenia lub wbijaj w styropian, aby lizaki wyschły. Wstaw do lodówki, aby się schłodziły (tam też należy je przechowywać).



PIERNIKOWE DEKORACJE - piernikowa chatka

Domek z piernika - nawet, jeśli nie jest idealny - to ozdoba każdego świątecznego stołu. Jego przygotowanie i zdobienie to również prawdziwa frajda nie tylko dla dzieci.

Wybierz przepis dla siebie:

W wersji dla bardzo leniwych wystarczy kupić paczkę prostokątnych ciasteczek korzennych, gotowy lukier oraz dowolne dodatki - np. kolorową posypkę, czekoladowe groszki w cukrowych skorupkach. Ciasteczka skleamy za pomocą lukru (jeśli będzie za rzadki, trzeba poczekać aż zgęstnieje).





*Wspaniałych inspiracji
pierniczkami
życzy Iwona Kozłowska*

