



“Piernikowe wariacje”

Wiktoria Formela 1b 10

Historia piernika

Pierniki w dawnych czasach traktowano jako wyrób aptekarski i leczniczy. Wypiekali je głównie zakonnicy, a w XVII i XVIII wieku były przechowywane w apteczkach dworskich. Składniki korzenne pobudzały apetyt, leczyły niestrawności i rozgrzewały. Teraz ich pieczenie jest świąteczną tradycją w wielu domach.



Przepis na kruche pierniczki

Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 5 żółtek od jajek
- pół kostki masła
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika
- 1 łyżka kakao
- 2 łyżki miodu

Sposób przygotowania:

- Dodać do miski wszystkie suche oraz mokre składniki, wymieszać i zagnieść ciasto, schłodzić w lodówce przez 10 minut. Rozwałkować ciasto i wyciąć pierniczki. Każdą partię piec 15 minut w 180C



“Dekorowanie pierników”:

Pierniki sztukowe występują w formie mniejszych i większych ciastek, często ozdobnych, pokryte z wierzchu syropem cukrowym, lukrem, woskiem pszczelim, polewą kakaową lub czekoladową, zdobionych wzorami wykonanymi z glazury białkowej, lukru, marcepanu, kolorową posypką, bakaliami itp. Takie pierniki mogą zawierać nadzienie w postaci marmolady lub konfitury owocowej, migdałów, orzechów, owoców z syropu itp.

