

## Dokonalé perníkářské umění



**Jednou ze zručných perníkářek je také paní Jitka Peterová z Domažlic.** Základy pečení a zdobení perníčků pochytala u své tety z Písku, která je zručnou perníkářkou oficiálně i podle živnostenského listu. *“Já perníčky pečou ze záliby, jen tak pro radost jiným jako sezónní cukroví. Příjem z příležitostného prodeje je sice příjemný, ale není to ten hlavní důvod, který mě u pečení drží. Ona samotná příprava těsta, pečení, zdobení, balení i rozvoz hotového zboží k prodejcům vůbec není snadnou záležitostí, jak by se někomu mohlo zdát.”*

Při pohledu na stůl plný rozličných perníkových tvarů a jejich bohaté zdobení není těžké uvěřit.

**Pod rukama paní Peterové vznikají líbivé ornamenty náročné na zručnost, přesnost i představivost.** Jemné zdobení cukrovou polevou doslova vytváří zdání krajkového čepení. Však je člověku až líto takovou krásu sníst.

*“Většinu perníčků zhotovuji především pro dekorativní účely. Tomu přizpůsobuji i charakter těsta, které nesmí být příliš řídké, aby drželo správný tvar. Ale každý kousek je pochopitelně jedlý, pokud příliš nepřeschne. Na pultech prodejen tohle nebezpečí nehrozí, protože se tam perníčky dlouho “neohřejí”. Ještě se nestalo, že by mi z napečených zásob něco zůstalo “na ocet”. Spíš je to tak, že požadavky obchodníků nestačím ani uspokojit. Ale nejsem velkopekárna. Všechno zboží připravuji v normální kuchyni za běžného chodu domácnosti, takže pečou v rámci svých možností a také podle nálady. Pravda však je, že jakmile se venku objeví první sněhový poprašek, kdybych měla, nevím co na práci, musím všeho nechat a zadělat první vánoční várku...”*

Do Štědrého dne těch várek přibude ještě nejmíň z dalších deseti nebo patnácti kil mouky. Třebaže pečení a zdobení zůstává v rodině dosud doménou paní Peterové, voňavá vánoční atmosféra nakonec stejně ovládne všechny kolem. Děti například pomáhají při potírání vykrajovaných tvarů vajíčkem, desetiletá dcera už pomalu okukuje zdobení, manžel především vymýšlí a zhotovuje perníkové formičky nových tvarů. Pro

vánoční svátky jsou to hlavně čerti, Mikulášové, betlémové postavičky a nejrůznější drobné vánoční motivky. (O Velikonocích zase převládají zvířátka.)

Chloubou vánoční kolekce Jitky Peterové je bezesporu zasněžená perníková chaloupka obklopená skupinkou pěti smrků, plotem a dalším příslušenstvím. *“Výroba této dárkové kompozice je nejpracnější. Zabere nejméně šest hodin práce. Proto ji pečou a sestavují jen na základě závazných objednávek. V průměru to nakonec bývá kolem pěti, šesti objednávek za zimu.”*

Při správném uskladnění v chladnějším prostředí prý taková skutečná perníková chaloupka vydrží ještě do příštích Vánoc. Potom už možná poleva pomaloučku vezme za své a začne se olupovat. Ale do té doby jistě chaloupka přinese dost radosti nejen malým, ale i velkým obdivovatelům.

## Rady na zdobení perníčků:

1. **Poleva nesmí být řídká**, roztékala by se.
2. **Příliš hutná poleva** naopak po zaschnutí **opadává**.
3. **Cukr je dobré semlít v elektrickém kávovém mlýnku** – neucpe se nám tak při zdobení sáček či kornoutek.
4. Uděláme si **bílé polevy více**, abychom si větší část obarvili potravinářskými barvami.
5. **Větší plochy můžeme vybarvovat tenkým štětečkem**, ale poleva musí být řidší.
6. **Okraje obtáhneme kornoutkem** – kresba tak vynikne.
7. Na ozdobu můžeme použít **máček či perličky, mandle nebo marcipán**.