

Vůně perníkové chaloupky



Z historie perníkářství

Perníkářství bývalo v naší zemi velmi staré a vážené řemeslo. Vrcholem perníkářského umění byly ve středověku perníky vytlačované v dřevěných vyřezávaných formách. **Připravovaly se podle tajných receptur, které si každý mistr pečlivě střežil a předával je pouze svému nástupci.** Byly většinou složité a obsahovaly drahé koření z dalekých krajů.

Těsto se připravovalo dlouhou dobu dopředu, několik měsíců a často i let se pak nechávalo odležet. Říkalo se, že nejlepší perníky na svatbu byly z těsta zadělaného v den narození nevěsty. **Perníkářství se věnovali muži, protože váha surovin se počítala na desítky kilogramů, které se musely prosívat, cedit, zahřívát, mísit.**

Také hnětení samotného těsta trvalo dlouho a bylo velice namáhavé. A ještě náročnější bylo uleželé a ztvrdlé těsto naporcovat a hníst tak dlouho, až bylo vláčné a vhodné k tvarování.

Zač je v Pardubicích perník

Dnes už to samozřejmě tak fyzicky náročné není. Uznávaní výrobci perníků pak mají k dispozici ty nejmodernější stroje, které jim pomohou s vážením, mísením surovin, pečením. Těsto se nemusí nechávat uležet dlouhá desetiletí.

Tak jako je Plzeň nazývána městem piva a Ostrava městem uhlí, Pardubice proslavil perník.

K nejvýznamnějším pardubickým výrobcům patří rodina Janošova, která se perníkům věnuje už dlouhá desetiletí.

Na umění paní Marie, která se proslavila už v první polovině minulého století nádherně zdobenými perníky, navázal syn Josef, jehož výtvořby byly pokaždé malým uměleckým dílem. Není divu, že byl v roce 1958 pověřen svazem družstev (později Jednota) výrobou velkého perníkového srdce na Světovou výstavu v Bruselu. Pracoval na něm několik dní dlouho do noci, ale výsledek stál za to. Srdce sklidilo zasloužený úspěch, a dokonce se o ně zajímala i belgická královna.

Není divu, že Josef Janoš obdržel v roce 1998 z rukou předsedy Společenstva cukrářů ČR medaili "Český cukrář" a diplom "MISTR CUKRÁŘ PERNÍKÁŘ" za celoživotní zásluhy o kvalitní řemeslo a reprezentaci.

A slavná tradice pokračuje v další generaci. Syn Pavel Janoš je několikanásobným Perníkářem roku a vítězem mnoha dalších soutěží, a proto byl korunován na Krále perníku.Jeho precizní a kvalitní výrobky dostávají jak hlavy států, obdivovala je britská princezna Anna, potěšily řadu našich oblíbených osobností. Perníky firmy Janoš jsou nejen krásné, ale i zdravé, jsou totiž bez konzervantů a z kvalitních českých surovin.

Perníkářem může být každý z nás

Samozřejmě takových kvalit jako vyhlášená perníkářská firma nejspíš nedosáhneme, nemáme za sebou tu dlouhou tradici, ale nic nám nebrání, abychom si perníčky upekli doma, zvláště když si vypomůžeme šikovným elektrickým robotem.

Základem je kvalitní mouka, koření, med a trpělivost. Z jednoho voňavého těsta můžeme připravit chutné, voňavé perníčky, jež doplní naši vánoční tabuli i nejrůznější tvary, kterými můžeme zkrášlit stromeček, jedlové větvičky ve váze nebo je můžeme přidat jako jmenovky či drobnou pozornost k dárkům. Perníkové prasátko nebo kominíček jsou roztomilým PF, a pokud je v domě malé dítě, ničím mu neuděláte větší radost než perníkovým Mikulášem, čertem a andělem a perníkovou chaloupkou!

Vyzkoušejte naše recepty:

Perníkový Mikuláš, čert a anděl

500 g hladké mouky, 120 g medu. 160 g moučkového cukru, 60 g másla, 2 vejce, 1 lžička jedlé sody, 2 lžičky perníkového koření

Ze všech ingrediencí vypracujeme vláčné těsto. Vyrobit z něj váleček a dáme pod fólii na noc do ledničky. Druhý den jej vyválíme a vykrajujeme perníčky. Na velké figurky je třeba vyválet těsto aspoň 5 mm silné, na menší stačí 3 mm. Použít můžeme vykrajovátka nebo si vytvoříme papírové šablony, podle kterých tvary postavíme opatrně tenkým nožkem vykrajujeme. Perníčky dáme na pečicí papír a upečeme dozlatova. Po vytažení z trouby potřeeme rozšlehaným vejcem, aby byly pěkně lesklé. Po zchladnutí nazdobíme.

Bílková poleva na perníčky

1 bílek, cca 200 g moučkového cukru, citronová šťáva nebo vroucí voda na zředění

Cukr alespoň na 3x prosejeme přes co nejjemnější sítko nebo silonovou punčochu. Dáme do misky, přidáme bílek a třeme vařečkou až poleva zhoustne a zbělá. Podle potřeby pak trochu zředíme po troškách přidávanou přecezenou citronovou šťávou nebo horkou vodou. Je dobré zbytek polevy zakrýt mokrou utěrkou, aby nevysychala a rozpustily se poslední krystalky cukru.

Na zdobení nesmí poleva téct. Zkušební tečku si uděláme párátkem, pokud se roztéká, znovu zahustíme cukrem. Polevu vždy připravujeme čerstvou!

Perníková chaloupka

1 kg hladké mouky, 150 g medu, 4 celá vejce, 300 g cukru, strouhaná kůra z jednoho citronu, 2 lžičky jedlé sody

Na zdobení: bílková poleva z dvojnásobné dávky, 1 sáček barevných želé bonbónů

Med svaříme a dáme vychladnout, poté do něj přidáme všechny ostatní suroviny. Těsto důkladně vypracujeme, vyválíme na ½ cm silnou placku, ze které vykrajujeme podle připravených šablon jednotlivé díly chaloupky. Kládeme na vymazaný nebo pečicím papírem vyložený plech, pomazeme rozšlehaným vejcem a dočervena upečeme.

Polevou potřeme jednotlivé díly a slepíme je k sobě. Nakonec připevníme střechu, do ještě mokré polevy vmáčkneme kousky barevných bonbónů a necháme uschnout.