

PERNÍKOVÁ KUCHAŘKA



Napsala PhDr. Dana Holmanová

Autorka: Lektorka PhDr. Dana Holmanová™

Vytvořila pro 1. Perníkovou Školu
Life&Byznys Coach Zdeňka Čermáková
Centrum Změn s.r.o.

© 2022

KDYŽ SE ŘEKNE PERNÍK

má každý hned jasno, o co jde. Někdo si představí chaloupku, někdo tradiční srdce z pouti, jiný vánoční perníčky na stromečku a další zase třeba babiččin litý perník na plechu. Ale jen málokdo řekne, že perník nebo perníčky nemá rád.

Proč se právě tento druh pečiva stal tak oblíbeným?

Řekla bych, že je to díky jeho zcela ojedinělé a specifické vůni a chuti. Ty mu dodává spojení medu a směsi mnoha druhů koření.

Pečivo připravované s použitím medu se připravovalo opravdu odedávna - pochutnávali si na něm ve starověkém Egyptě, v antickém Řecku i Římě. Přesuneme-li se k nám, pak první písemná zpráva o prodeji perníku v Čechách je z roku 1335.

Za zmínku stojí také to, že perník byl původně velmi luxusním a drahým zbožím, protože zejména množství cizokrajného koření nebylo tak snadno dostupné, stejně jako med.

To se sice postupně změnilo, ale to, že dnes koupíme perník v každém supermarketu zdaleka neznamená, že si domů odneseme to, na čem si pochutnávali naši předkové.

A proto přicházejí v mnoha domácnostech ke slovu tradiční recepty a poctivá práce vlastními rukou, za kterou budeme odměněni opravdovou lahůdkou.



SUROVINY

Než se pustíme do samotného pečení perníčků, je dobře si uvědomit, co všechno může ovlivnit výsledek naší práce. Především je to výběr kvalitních základních surovin.

MOUKA - může být pšeničná nebo žitná, ale vždy hladká.

MED - musí to být opravdu med kvalitní, ideálně přímo od včelaře.

CUKR - výhradně moučkový (pokud je v konkrétním receptu uveden krupicový nebo krystal, pak se z něj připravuje cukrový rozvar nebo karamel).

KOŘENÍ - rozhoduje o chuti i vůni perníku, ve starých receptech je ho až několik desítek druhů, konkrétní složení směsi bylo vždy pokládáno za “rodinné stříbro” každého perníkáře.

KYPŘIDLO - doporučuji amonium (cukrářské droždí), skvěle kypří a nezanechává nežádoucí chuťovou stopu, v mnoha receptech je ovšem použita soda případně i kypřicí prášek.

VEJCE - samozřejmě čerstvá.

KAKAO - v původních receptech nenajdete, přidává se pouze kvůli zabarvení těsta.

TUK - (do tradičního perníku vlastně nepatří, jeho použití totiž výrazně zkracuje dobu trvanlivosti) používá se vždy rozpuštěný; jeho použití však nezaručuje okamžitou měkkost perníčků.

V současných receptech najdeme i další přísady - oříšky, mandle, citrónovou nebo pomerančovou kůru - ty používáme vždy čerstvě mleté nebo nastrohané.

PŘÍPRAVA TĚSTA

Pro přípravu perníkového těsta platí několik obecných pravidel, která je vhodné dodržet u každého receptu.

Vždy smícháme zvlášť všechny sypké suroviny (tj. mouku, cukr, koření, kypřidlo, kakao, případně i strouhané oříšky, mandle, citrónovou či pomerančovou kůru), zvlášť suroviny tekuté (med, vodu, vejce, rozpuštěný tuk).

Tekutou směs postupně přidáváme do sypké.

Používáme-li jako kypřidlo amonium, pak je důležité, aby všechny přísady byly studené.

Každé pravidlo má svou výjimku, takže u některých receptů se může technologický postup lišit.



Recepty jsem vybírala ze svého archivu, kde je mám uložené bez názvu. Pro jednodušší orientaci jsem pro tento účel zvolila pojmenování buď podle celkového charakteru receptu nebo podle nějaké suroviny, která je v něm výrazně zastoupena.

Staré tradiční recepty neobsahují cukr ani tuk (ten totiž zkracuje trvanlivost perníku, která byla v počátcích jeho výroby velmi podstatná).

Důležité!

Před začátkem práce si dobře všimněte, jaké kypřidlo je v receptu použito.

Pokud je to amonium (tj. cukrářské droždí), je nutné, aby všechny suroviny byly studené (platí to hlavně pro tekutý med a rozpuštěný tuk). Teplota vyšší než pokojová by ho totiž znehodnotila a perníčky by pak nenaskočily.

Perníkovým kořením je vždy myšlena pouze směs koření, která se běžně pod tímto označením prodává, nikoli kypřící prášek do perníku. Opravdu není možné tyto dvě věci zaměnit.

Množství surovin je uvedeno v gramech a mililitrech. Lžíce = polévková; lžička = malá lžička, kterou obvykle jíme kompot.



SPRÁVNÁ KONZISTENCE TĚSTA (TUHOST TĚSTA)

je velmi důležitá a výrazně ovlivní kvalitu perníčků.

Je třeba si uvědomit, že necháváme-li těsto odležet (podle druhu receptu v řádu dnů až týdnů), získá tím na kvalitě, ale současně se také změní jeho konzistence - bude pevnější a tužší.

Příliš tuhé těsto už nenapravíme, při vyvalování a vykrajování perníčků se s ním pracuje špatně, tvary se během pečení rády deformují a perníčky přicházejí o svou kyprost.

Menší chyby se dopustíme, dáme-li odležet těsto volněji, protože mouku lze snadno při dalším zpracovávání doplnit.

Odhadnout tu správnou konzistenci těsta nám pomůže “bochánková zkouška”: po zformování do kulatého bochánku (na vále) se správné těsto začne velmi pomalu rozjíždět.

VYVÁLENÍ TĚSTA A VYKRAJOVÁNÍ

Ani tyto zdánlivě samozřejmé činnosti nejsou v případě perníkového těsta úplně bez úskalí.

Dobře připravené a vyzrálé těsto se při vyvalování nelepí a netrhá, takže téměř nepotřebujeme používat mouku na jeho podsypávání, případně stačí jen nepatrné množství.

Je totiž potřeba si uvědomit, že každým - a opravdu i malým - přidáním mouky se poněkud mění kvalita a “chování” těsta, takže při druhém válení (tím myslím zpracování zbylých kousků po vykrájení) je těsto vždy pevnější a o něco tužší. Proto dbáme na to, abychom jednotlivé motivy vykrajovali co nejúsporněji.

Je také dobré vykrajovat stejné motivy vždy ve stejném směru, zajistíme si tím jejich pravidelný tvar po upečení.

Síla vyváleného plátu se řídí velikostí perníčků. Obecně se dá říci, že pro vykrajování kousků o velikosti do 10 cm je potřeba vyválet těsto na 5 mm. Dále platí, že čím větší tvary, tím silnější plát potřebujeme, aby se perník po upečení nedeformoval a na okrajích neprohýbal (třeba u dílů na perníkovou chaloupku).

TEPLOTA PEČENÍ

Teplota při pečení je možná tím největším úskalím. Opravdu není možné ji naprosto přesně a striktně stanovit. Nejenom že se může lišit doporučená teplota u jednotlivých receptů, ale musíme se smířit i s tím, že každá trouba zkrátka peče jinak. Nemusíte se však bát, určitě víte, co od té své můžete očekávat, takže se soustředíte hlavně na to, aby se perníčky nepekly zbytečně dlouho. Tak se totiž nejen upečou ale hlavně vysuší, což je důvodem, proč nejsou měkké hned po upečení.

Orientační teplota pečení je 180°C - 190°C a perníčky vkládáme vždy do trouby řádně předehřáté. Zda je teplota v pořádku, zjistíme hned po prvním plechu: pokud je nízká, perníčkům se nechce kynout a nemají pak hladký a rovný povrch. Pokud je teplota příliš vysoká, perníčky "vyběhnou" sice velmi hbitě, ale budou mít v sobě jednu velkou vzduchovou bublinu.

Praktické doporučení: zkuste si nejprve upéct 4 - 5 kousků (ne tedy hned celý plech), na kterých si teplotu vyladíte.

POVRCHOVÁ ÚPRAVA PERNÍČKŮ

Perníček by měl být po správném upečení nejen oblý a hladký, ale měl by být také lesklý.

Docílíme toho tzv. “leštění”, tedy tím, že povrch perníčku potřeme nějakou vhodnou směsí. Také v této fázi se různé recepty různí.

Můžeme tedy vyzkoušet buď to, co původní recept uvádí, nebo se rozhodnout pro následující směs.



SMĚS NA POTÍRÁNÍ

½ lžičky kvalitního kakaa

1 lžíce horké vody

1 vejce

Důkladně rozšleháme a přelijeme přes husté sítko. Touto směsí zlehka potřeme perníčky ihned po vytažení z trouby.

Chceme-li docílit vyššího lesku (a máme-li už nějakou zkušenost s pečením), potřeme perníčky dvakrát: poprvé asi 2 minuty před jejich dopečením (poté ještě vrátíme do trouby), podruhé ihned po vytažení z trouby.

CHLADNUTÍ A ULOŽENÍ

Perník je bezprostředně po upečení velmi náchylný k deformování.

Drobnější perníčky proto sundáme z horkého plechu co nejdříve a vyrovnáme na rovnou podložku.

Větší tvary ponecháme asi 5 minut na plechu, abychom při manipulaci s nimi nepoškodili “naleštěný” povrch, potom opatrně přendáme opět na rovnou desku nebo podložku.

Po částečném prochlazení jim pak prospěje, otočíme-li je spodní stranou nahoru a necháme vystydnout v této poloze. Zabráníme tak případnému prohýbání okrajů větších perníků. Zvláště se to vyplatí u velkých dílů na chaloupky, u podkov nebo kruhových základů pro adventní věnce.

Dokonale vychladlé perníčky skladujeme nastojato poskládané ve vhodných krabičkách.

PERNÍKOVÁ TĚSTA



Napsala PhDr. Dana Holmanová

TRADIČNÍ PERNÍČKY

Tento recept patří k těm opravdu tradičním (nebo chcete-li dosti starým). Všimněte si, že v rozpisu surovin nenajdete cukr ani tuk. Na druhé straně je v něm poměrně dost kakaa, které se do perníkových těst začalo přidávat kvůli barvě, takže původně v tomto receptu jistě nebylo.

Suroviny:

500 g tekutého medu

4 žloutky

1000g hladké pšeničné mouky

10g perníkového koření

50g kakaa

20g amonia

Postup:

V hlubší míse pečlivě promícháme polovinu množství (500 g) mouky, koření, kakao a amonium.

Zvlášť rozmícháme tekutý med se žloutky a postupně ho vlijeme do sypké směsi. Důkladně propracujeme vařečkou.

Pak postupně přidáváme další mouku a když je těsto tak husté, že jej vařečkou nezvládneme, vyklopíme na vál a dopracujeme rukama.

Výsledná hustota těsta musí být taková, že po zformování do bochánku se pomalu rozjíždí. To znamená, že není nutné zpracovat celé množství mouky.

Hotové těsto pečlivě zabalíme do mikrotenového sáčku a necháme v chladu minimálně 24 hodin odležet. Delší doba není na závadu.

Odleželé těsto rozválíme na placku asi 5 mm silnou, vykrájíme perníčky, pokládáme na plech velmi jemně potřený olejem, vkládáme do trouby předehřáté na 180°C a pečeme asi 6 minut.

Ještě horké potřeme potřeme vajíčkem rozšlehaným s trochou kondenzovaného mléka.



ŽITNÉ PERNÍČKY

Tento recept je zvláštní nejenom použitím žitné mouky, ale také tím, že váhové množství jednotlivých surovin je ve srovnání s jinými recepty podstatně menší. Ale právě proto je můžete bez obav vyzkoušet. Drobnějších perníčků bude asi 50 kousků.

Suroviny:

350 g hladké žitné mouky
170 g cukru
90 g medu
30 g mletých ořechů
2 vejce
4 rovné lžičky perníkového koření
½ lžičky kakaa
½ lžičky sody

Postup:

Do mísy vsypeme mouku, cukr, mleté ořechy, perníkové koření, kakao a sodu a velmi pečlivě všechno promícháme. Potom postupně přiléváme zvlášť připravenou směs tekutého medu a vajec. Zpracováváme nejprve vařečkou, dopracujeme v rukou na vále. právně vypracované těsto je hladké a pevné. Zabalíme jej do mikrotenového sáčku a necháme v chladu minimálně jeden den odpočinout. Rozválíme na plát asi 5 mm silný,

Úsporně vykrajujeme drobnější tvary, klademe na plech zlehka potřený olejem a pečeme přibližně 5 minut na 190°C

Pro získání lesku potřeme ihned po vytažení z trouby dobře rozšlehaným vajíčkem.

MARMELÁDOVÉ PERNÍČKY

V řadě receptů se můžeme setkat také s méně obvyklými přísadami, které ozvláštní výslednou chuť nebo barvu těsta. Nejčastěji to bývají klasická švestková povidla nebo chuťově výraznější marmelády (rybízová nebo meruňková), samozřejmě že ne v příliš velkém množství.

Tento recept má ještě jednu zvláštnost - používá se v něm krupicový cukr, který je třeba zkaramelizovat.

Tento recept mám zapsaný v poměrně velkorysé podobě, ale protože ne každému by se chtělo péct perníčky z několika kilogramů těsta, upravila jsem jej do decentnějších rozměrů.

Postup je trochu složitější a vyžaduje aspoň nějakou zkušenost. Můžeme se však těšit na mimořádný chuťový zážitek.

Suroviny:

550g hladké pšeničné mouky

250g cukru krupice

125g medu

225ml vody

2 žloutky

25g marmelády

15g perníkového koření

10g amonia

Postup:

Nejprve na hlubší pánev nasypeme 100 g cukru a za stálého míchání necháme zkaramelizovat. Pak jej zalijeme horkou vodou, přidáme zbylý cukr, marmeládu a med, zahřejeme k bodu varu, odstavíme a necháme vychladnout. Pak teprve přidáme žloutky a důkladně rozmícháme.

V míse promícháme mouku, perníkové koření a amonium, postupně přiléváme studenou medovou směs a vypracujeme těsto. Musí být tak husté, aby se z něj zformovaný bochánek jen velmi pomalu rozjížděl. Zabalíme do mikrotenového sáčku a necháme minimálně týden uležet. A ani těm velmi nedočkavým nedoporučuji tuto dobu zkrátit.

Vyzrálé těsto po částech rozválíme na plát asi 5 mm silný, úsporně vykrájíme libovolné tvary, klademe na plech zlehka potřený olejem a pečeme v troubě vyhřáté na 200°C přibližně 6 - 8 minut.

Původní recept neuvádí žádnou povrchovou úpravu perníčků, ale chceme-li je mít lesklé, můžeme použít vajíčko rozšlehané s trochou horké vody a perníčky hned po vytažení z trouby potřít.



PERNÍČKY S MANDLEMI A OŘÍŠKY

V tomto receptu rozvíjejí základní perníkově medovou chuť ještě další ingredience - mandle, lískové oříšky a strouhaná citronová a pomerančová kůra (ta bývá v menším množství obsažena i v některých směsích perníkového koření).

Suroviny:

900 g hladké pšeničné mouky
350 g moučkového cukru
40 g mletých mandlí
40 g mletých lískových oříšků
40 g strouhané citronové a pomerančové kůry
2 lžičky perníkového koření
1 lžička amonia
200 g medu
6 vajec

Postup:

V míse důkladně promícháme polovinu množství (450 g) mouky, cukr, mandle, oříšky, citronovou a pomerančovou kůru, perníkové koření a amonium. Pak postupně vléváme zvlášť rozmíchaný tekutý med s vejci, poté přidáváme druhou polovinu mouky. Zpracováváme nejprve vařečkou, dopracujeme na vále. Těsto zabalíme do mikrotenového sáčku a necháme 2-3 dny odležet v chladu.

Pak po částech rozválíme na plát cca 5 mm silný, úsporně vykrajujeme libovolné tvary perníčků.

Důležitá je povrchová úprava perníčků, která se od ostatních liší ještě před pečením (uvedena níže)

Perníčky klademe na plech lehce potřený olejem.
Pečeme 6 - 8 minut v troubě předehřáté na 190°C.

Povrchová úprava:

U tohoto receptu se setkáme s povrchovou úpravou perníčků ještě před pečením.

Potírají se cukrovou vodou. Smícháme teplou vodu s cukrem v poměru 3:2, čili na 3 díly vody dáme 2 díly cukru.

Tenoučká vrstvička cukru, kterou tak vlastně perníčky potřeme, během pečení zkaramelizuje. Proto recept další úpravu po upečení už neuvádí.



PERNÍČKY SE SÁDLEM

Pokud se při přípravě perníčků používá tuk, pak je to nejčastěji máslo nebo - jako v tomto případě - sádlo. Tento recept pochází z Hané a je zvláštní tím, že obsahuje malé množství medu a naopak poměrně dost tuku.

Suroviny:

1000g hladké pšeničné mouky
300 g moučkového cukru
1 lžíce kakaa
1 lžíce perníkového koření
1 prášek do pečiva
10g sody
120g sádla
5 lžic medu
4 vejce
1 žloutek

Postup:

Technologický postup je tentokrát trochu jiný, nikoliv složitější, takže doporučuji jej dodržet.

Nejprve smícháme část mouky (asi 800g) s práškem do pečiva, sodou, perníkovým kořením a kakaem.

Zvlášť v misce utřeme všechnu cukr se sádlem, vejci a žloutkem, postupně přidáme tekutý med.

Směs následně vlijeme do mísy s moukou a vypracujeme těsto. Nejprve použijeme vařečku, pak dopracujeme na vále.

Správnou konzistenci těsta si ověříme bochánkovou zkouškou (viz úvod) a případně ji doladíme přidáním zbylé mouky.

Těsto pečlivě zabalíme do mikrotenového sáčku nebo potravinářské fólie a necháme v chladu 24 odpočinout.

Po částech vyválíme na plát cca 5 mm silný, vykrájíme a pečeme na 180°C podle velikosti tvarů 8 - 10 minut.

Okamžitě po vytažení z trouby perníčky potřeme vejcem rozšlehaným s trochou mléka.



SVĚTLÉ PERNÍČKY

Pojmenovala jsem je tak proto, že recept neobsahuje kakao, takže perníčky jsou opravdu dost světlé.

Hodí se hlavně v případě, kdy chceme v konečné úpravě celý povrch pokrýt polevou případně čokoládou. Chceme-li tento recept použít pro klasické zdobení bílou polevou, doporučuji po upečení potřít perníčky vajíčkem rozšlehaným s trochou kvalitního kakaa.

Suroviny:

1000g hladké pšeničné mouky

300g moučkového cukru

20g sody

1 prášek do pečiva

1 lžice perníkového koření

200g medu

100 g másla

3 vejce

Postup:

V míse promícháme část mouky (800 g) s cukrem, sodou, práškem do pečiva a perníkovým kořením.

Tekutý med smícháme s vlažným máslem a vejci. Můžeme postupovat i tak, že med trochu ohřejeme, máslo v něm rozpustíme a do prochládlé směsi přidáme vejce.

Přilijeme k mouce a zpracujeme těsto. Nejdříve vařečkou, pak dopracujeme na vále.

Podle vzhledu těsta můžeme přidat zbylou mouku (viz bochánková zkouška).

Těsto necháme dobře zabalené v potravinářské fólii nebo mikrotenovém sáčku nejméně 24 hodin odležet v chladu. Pak po částech vyválíme na plát cca 5 mm silný a úspěšně vykrajujeme. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C.

Původní recept uvádí, že perníčky je možné potřít před pečením rozmíchaným žloutkem. Z mé dlouholeté praxe to nedoporučuji. U větších tvarů perníčků, je po vychladnutí povrch “zkrabatělý”.



PERNÍČKY Z VODNÍ LÁZNĚ

Tyto perníčky patří k těm tmavším variantám, zvláště použijeme-li hodně tmavé kakao.

Obsahem medu jsou skromnější, zato chuťově výraznější větším množstvím (vzhledem k množství mouky), perníkového koření a přidané skořice. Název může vypadat poněkud tajemně, ale není se třeba obávat.

Suroviny:

500 g hladké pšeničné mouky

200 g moučkového cukru

2 lžíce kakaa

1 lžíce perníkového koření

1 lžička skořice

1 lžička sody

2 lžíce medu

2 lžíce másla

2 vejce

Postup:

Vodní lázeň připravíme tak, že do vhodného hrnce nalijeme horkou vodu a na něj postavíme misku s cukrem, máslem a medem.

Horká voda suroviny opatrně nahřeje, ty se promícháním spojí v jemnou vlážnou hmotu, do které pak přidáme vejce.

Takto vzniklou hmotu po vychladnutí vlijeme do druhé mísy, v níž jsme předem promíchali mouku, kakao, koření a sodu, a zpracujeme těsto. Nejdříve vařečkou, pak dopracujeme na vále.

Z tohoto těsta můžeme perníčky péct hned, ale pokud jej necháme přes noc odpočinout v chladu, neuškodí mu to. Musíme jej však pečlivě zabalit do mikrotenového sáčku nebo potravinářské fólie.

Z těsta si po částech vyválíme plát cca 5 mm silný a úsporně vykrajujeme žádané tvary. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C.

Ani u tohoto těsta nedoporučuji potírat rozšlehaným vejcem před pečením. Po upečení je častým jevem, že jsou perníčky tzv. „zkrabatělé“.



MÁSLOVÉ PERNÍČKY

Tento recept z mého archivu vyniká jemnou skořicově máslovou chutí. Z uvedeného množství surovin můžete vykrájet až 150 kousků drobnějších perníčků, takže pokud se vám to zdá příliš, připravte si je z poloviční dávky.

Suroviny:

1200 g hladké pšeničné mouky
400 g moučkového cukru
1 vanilinový cukr
2 lžičky skořice
½ lžičky mletého nového koření
½ lžičky drceného anýzu
2 lžíce kakaa
1 prášek do pečiva
400 g medu
250 g másla
4 vejce

Postup:

V mírně ohřátém medu rozmícháme změkklé máslo, po vychladnutí přidáme vejce. Tuto směs postupně vlijeme do mísy, v níž jsme pečlivě promíchali všechny sytké přísady: mouku, cukr, kakao, koření a prášek do pečiva.

Zpracováváme nejdříve vařečkou, dopracujeme na vále. Těsto musí být jemné a hladké.

Vykrajovat a péct můžeme tentokrát hned.

Troubu předejdřijeme na 180°C a perníčky pečeme podle velikosti 8 až 12 minut.

Tento původní recept neuváděl žádnou další povrchovou úpravu hotových perníčků, takže by zůstaly matné.

Nemáme-li v úmyslu potáhnout je po celém povrchu polevou nebo čokoládou, můžeme jim k lesku pomoci tak, že hned po upečení je potřeme vajíčkem rozšlehaným s trochou horké vody a kakaa.



pernikovaskola.cz
PhDr. Dana Holmanová

PERNÍČKY Z VYSOČINY

Tento recept je zajímavý tím, že neobsahuje cukr ani kakao, zato je v něm opravdu hodně medu. Jeho chuť je navíc zvýrazněná přidáním citronové kůry.

Suroviny:

600g hladké pšeničné mouky

500g medu

80g másla

1 prášek do pečiva

3 lžičky perníkového koření

1 vejce

4 žloutky

citronovou kůru (nastrouhanou z 1 většího citronu)

Postup:

Začneme medem, který opatrně ohřejeme, rozpustíme v něm máslo a necháme zcela vychladnout. Přidáme vejce a žloutky. Tuto směs postupně vléváme do mísy, ve které jsme pečlivě promíchali mouku s kořením, práškem do pečiva a strouhanou citronovou kůrou.

Těsto zpracováváme nejprve vařečkou, pak ještě důkladně prohněteme na vále. Pečlivě zabalené do mikrotenového sáčku nebo potravinářské fólie necháme nejméně dva dny odležet v chladu.

Pak po částech vyválíme na plát silný cca 5 mm, vykrajujeme a pečeme v troubě předehřáté na 190°C podle velikosti asi 10 minut. Hned po vytažení z trouby perníčky lehce potřeme vajíčkem rozšlehaným s trochou horké vody.

PERNÍČKY S RUMEM

Tyto perníčky díky většímu množství kakaa patří také k těm tmavším, na kterých krásně vynikne bílé zdobení. Navíc jsou výjimečné i použitím rumu. Ten se v perníkových receptech příliš často nepoužívá.

Suroviny:

600g hladké pšeničné mouky
300 g moučkového cukru
2 lžíce kakaa
1 lžíce perníkového koření
1 lžička sody
8 lžic medu
3 lžíce másla
2 lžíce rumu
1 vejce
2 žloutky

Postup:

Med mírně zahřejeme, rozpustíme v něm máslo a po vychladnutí přimícháme vejce, žloutky a rum.

Tuto směs pak postupně vlíváme do mísy s moukou dobře promíchanou s cukrem, kořením, kakaem a sodou.

Těsto zpracováváme nejdříve vařečkou, potom dopracujeme a dobře prohněteme na vále.

V chladu (pečlivě zabalené v mikrotenovém sáčku nebo v potravinářské fólii) necháme odpočinout do druhého dne.

Po částech těsto vyválíme na plát cca 5 mm silný a vykrájíme požadované tvary.

Pečeme v troubě předehřáté na 190°C asi 8 - 10 minut.

Po vytažení ještě horké perníčky zlehka potřeme vajíčkem rozšlehaným s trochou horké vody.



pernikovaskola.cz
PhDr. Dana Holmanová

ŽLOUTKOVÉ PERNÍČKY

Tento recept pochází zřejmě z bohatého kraje, protože surovinami se v něm opravdu nešetří. Odměnou nám bude velmi jemné perníkové těsto.

Suroviny:

1000g hladké pšeničné mouky
250g moučkového cukru
250g medu
100g jemně mletých mandlí
100g másla
4 vejce
8 žloutků
1 lžíce strouhané citronové kůry
1 lžíce strouhané pomerančové kůry
1 lžíce perníkového koření
1 lžička amonia

Postup:

Příprava těsta je také poněkud odlišná od většiny receptů. Začneme tím, že v dostatečně velké míse našleháme celá vejce a žloutky spolu s citronovou a pomerančovou kůrou, přidáme tekutý med, cukr a rozpuštěné máslo.

Přisypeme mleté mandle, které jsme promíchali s amoniem. Do této směsi pak teprve postupně zapracováváme mouku.

Je možné, že nespotřebujeme celé uvedené množství. Správnou konzistenci těsta si ověříme “bochánkovou zkouškou”.

Dobře zabalíme do potravinářské fólie nebo mikrotenového sáčku a odložíme na 24 hodin do chladu.

Těsto pak po částech vyválíme na plát cca 5 mm silný a vykrajujeme.

Pečeme v předehřáté troubě na 190°C přibližně 10 minut.

Ještě horké perníčky potíráme tentokrát cukrovou vodou. Tu si připravíme tak, že ve dvou lžících horké vody rozpustíme tři lžice cukru.



PERNÍČKY SE SIROBEM

Sirob je tradiční výrobek z cukrové řepy (je to vlastně vyvařená řepná šťáva), který celkem běžně koupíme pod tímto označením.

Tradičně se sirob konzumoval s bramborovými plackami nebo se jím polévaly různé kaše. V lidové kuchyni se používal jako náhražka medu, a tak je tomu i v tomto receptu.

Perníčkům sirob dodá zase trošku odlišnou chuť.

Suroviny:

1000g hladké pšeničné mouky

300g krupicového cukru

200g sirobu

200ml vody

150g másla

10g amonia

2 žloutky

1 lžička skořice

1 lžička mletého hřebíčku

Postup:

Také v tomto případě se postup přípravy těsta liší od většiny ostatních receptů.

Nejprve ve vhodné nádobě svaříme cukr se sirobem a vodou. Když roztok trochu zchladne, rozpustíme v něm máslo a necháme úplně vystydnout.

V míse promícháme mouku s kořením a amoniem, přidáme žloutky a postupně přiléváme připravenou směs.

Těsto zpracováváme nejdříve vařečkou, potom prohněteme na vále.

Zabalené v potravinářské fólii necháme do druhého dne v chladu odpočinout.

Po částech z těsta vyválíme plát cca 5 mm silný, vykrajujeme drobnější tvary.

V troubě předehřáté na 180°C pečeme asi 6 - 8 minut. Ještě horké potřeme rozšlehaným vajíčkem.



PERNÍKOVÁ ŠKOLA - KURZY

Když jsem před téměř čtvrtstoletím upekla první plech perníčků, vážně jsem netušila, co se z toho vše může vyvinout. Ale jedno jsem věděla hned a naprosto jistě - tady se dá prostě tvořit.

Perníkové těsto jsem od začátku brala jako skvěle tvárný materiál a polevu jako možnost, jak ho dotvořit.

Měla jsem velkou výhodu. Znalosti z úplně jiného, zdánlivě nesouvisejícího oboru, totiž z etnografie, ke které jsem se dostala v rámci svých studií literární historie.

Zajímaly mě hlavně lidové textilní techniky. Nejružnější druhy vyšívání a krajek jsem navíc ovládala a ovládám i prakticky. Když k tomu ke všemu přidám svou od přírody tvůrčí povahu, vzešlo z toho nakonec to, co vzešlo.

Prostě úplně jiné perníčky :)

Je mi ctí, že mohu toto perníkové řemeslo předávat dál a s ním tuto nádhernou tradici.

Vím, že po světě chodí spousta šikovných a tvořivých žen, kterým dokáži pomoci, aby se v tomto krásném řemesle rozvíjely a vytvářely i ony své jedinečné perníčky.

O všech kurzech se vždy dozvíte na mých webových stránkách : pernikovaskola.cz

**Sledujte aktuálně Facebook stránku: [1.Perníková Škola](#)
A budete vždy vědět, co nového chystám.**

RADA NA ZÁVĚR

Příprava, zpracování a pečení perníkového těsta je tak trochu alchymie. Jak už jste možná sami zjistili, záleží tu na mnoha zdánlivých maličkostech: od výběru mouky a koření, přes rychlost zadělání těsta až po teplotu trouby při pečení. Všechny tyto detaily nás dokáží čas od času potrápit. Přesto - nebo právě proto - mám pro vás na závěr několik dobře míněných rad.

Nezoufejte, pokud se vám hned napoprvé nepodaří napéct měkoučké baculaté perníčky podle vašich představ. S každým dalším pečením to bude lepší a lepší.

Bude dobře, když si vyzkoušíte několik receptů (nebo třeba i všechny) a zůstanete u toho, který vám bude nejlépe vyhovovat ať při vykrajování, pečení nebo chuťově. Tomu pak věnujte svou trvalou přízeň. Čím častěji si totiž danou recepturu vyzkoušíte, tím lépe si s těstem budete "rozumět". Poznáte, jak se kdy chová, co s ním udělá změna teploty nebo doby pečení, zkrátka se spřátelíte a brzy budete vědět, co od něj můžete očekávat.

Všechna další překvapení pak budou už jen příjemná a pečení perníčků se stane vaší trvalou radostí stejně jako mně.



A to vám přeji ze všeho nejvíce ❤️

Dr. Louisa Holuša