



KATARZYNA ANDERS

---

# Piernik staropolski dojrzewający

## Historia piernika

Wypiek piernika, czy raczej miodowych ciast korzennych, ma bardzo długą tradycję. Już w starożytności wypiekano ciasta z miodem i dodatkiem pieprzu. Natomiast w średniowieczu wypiekami korzennych miodowników zajęły się zakony, szczególnie benedyktyni.

Wraz z rozwijającą się wymianą handlową, dzięki której rosła dostępność przypraw, w miastach zaczęły powstawać cechy piekarskie specjalizujące się wyłącznie w produkcji pierników. Miało to miejsce szczególnie w miastach leżących na najważniejszych szlakach handlowych, jak Toruń czy Norymberga. Praca jako piernikarz wymagała wielu lat nauki, była zaszczytem i zapewniała spore dochody.

Skąd taka popularność korzennych miodowników, nazwanych później piernikami? Właściwości konserwujące, bakteriobójcze i prozdrowotne miodu oraz przypraw korzennych powodowały, że ciasto piernikowe nie psuło się, gotowe pierniki można było bardzo długo przechowywać i miały też właściwości lecznicze. Na początku piernik był traktowany jako lek, głównie na trawienie, a przepis na niego można było znaleźć w kompendium medycznym. Służył też jako niepsujący się prowiant wojskowy. Pierny wypiek był również znakomitą zakąską do wódki.

Obecnie piernik występuje w formie ciast piernikowych oraz pierniczek, w wersjach miękkich i twardych, z nadzieniem lub bez, w przeróżnych kształtach i dekoracjach. Piernik jest nieodzownym elementem okresu Bożego Narodzenia, a piernik staropolski dojrzewający jest zdecydowanie królem świątecznych wypieków.



*Fotokulinarnie.pl*

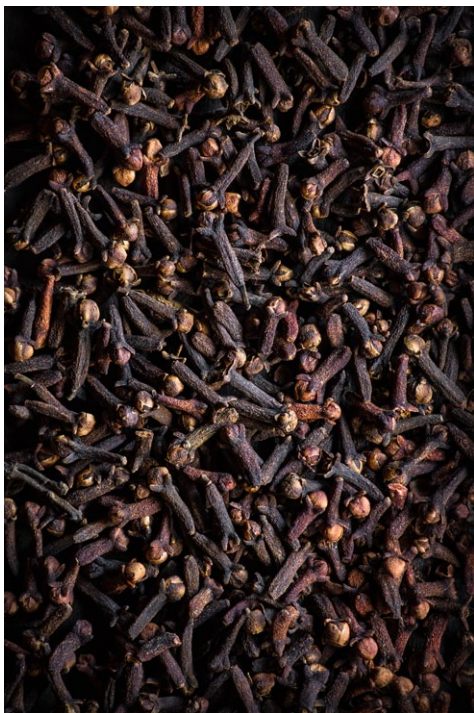
## Pierny, czyli pieprzny

Piernik swój wyjątkowy smak zawdzięcza mieszance aromatycznych przypraw. Stąd wzięła się również nazwa piernika - był to wyrób cukierniczy pierny, czyli pieprzny, korzenny, aromatyczny, z piękącym posmakiem. Pierwsze pierniki zawierały też więcej pieprzu niż te dzisiejsze.

Mieszanka piernikowa to przede wszystkim cynamon, goździki, gałka muszkatolowa, imbir, pieprz, kardamon, ziele angielskie, anyż używane w różnych kombinacjach i proporcjach zależnie od regionu, preferencji smakowych czy, szczególnie dawniej, dostępności.

Jednak do najważniejszych z tego grona można zaliczyć cynamon i goździki. Cynamon to wysuszona i zmielona kora cynamonowca, której smak i aromat nadaje olejek cynamonowy. Cynamon ma właściwości odkażające i grzybobójcze, poprawia również trawienie. Goździki natomiast to wysuszone nierozwinięte pąki drzewa goździkowego, zawierające olejek goździkowy. Olejek ten nadaje pikantny, piekący smak i silny aromat, ma również właściwości przeciwbólowe i ułatwiający trawienie.

To właśnie działanie antyseptyczne i bakteriobójcze większości przypraw, obok tych samych właściwości miodu, powodują, że ciasto piernikowe nie psuje się - może tyle czasu dojrzewać, a gotowy piernik być tak długo przechowywany.



## Etapy przygotowania piernika

### **Pierwszy etap - przygotowanie ciasta**

*od października do maksymalnie 15 listopada*

Najpierw należy przygotować ciasto, które następnie odkładamy, aby dojrzewało przez około 4 do 6 tygodni. Jednak czas ten możemy wydłużyć i na pewno nie zaszkodzi to naszemu piernikowi, a wręcz się przysłuży.

Ja przygotowuję swoje ciasto na przełomie października i listopada.

### **Drugi etap - pieczenie i przekładanie**

*od 15 do 18 grudnia*

Na minimum 5 dni przed podaniem należy upiec nasz piernik i białki przelożyć powidłami, a następnie pozostawić go pod obciążeniem tak, by się wyrównał i zmiękł.

### **Trzeci etap - polewa lub lukier**

*23 grudnia*

Na około dzień przed podaniem piernik można wyjąć spod obciążenia i polukrować lub połać czekoladą. Ja proponuję podzielić go na pół i wtedy możemy go udekorować na oba powyższe sposoby.

## Składniki

### Ciasto

- ♦ 500 g miodu
- ♦ 2 szklanki cukru
- ♦ 250 g masła
- ♦ 1 kg mąki pszennej
- ♦ 3 jajka
- ♦ 3 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
- ♦ 1/2 szklanki mleka
- ♦ 1/2 łyżeczki soli
- ♦ 120 g przyprawy do piernika

### Do przełożenia

- ♦ 900 g powideł śliwkowych

### Lukier

- ♦ szklanka cukru pudru
- ♦ ok. 2 łyżki gorącej wody
- ♦ 1 łyżeczka soku z cytryny

### Polewa czekoladowa

- ♦ 100 g czekolady mlecznej
- ♦ 20 g czekolady gorzkiej



## Przygotowanie ciasta

Miód, cukier i masło umieścić w garnku i podgrzewać stopniowo, prawie do wrzenia.

Masę miodowo-maślaną wymieszać porządnie i wystudzić.

Chłodną masę połączyć z mąką pszenną, jajkami, sodą oczyszczoną rozpuszczoną w mleku, solą, przyprawą do piernika i starannie wymieszać ciasto.

Ja używam średnio intensywnej przyprawy do piernika. Jeśli macie mocniejszą to proponuję zmniejszyć jej ilość.





## Dojrzewanie ciasta

Ciasto przełożyć do kamionkowego lub emaliowanego garnka, jeśli od razu w nim nie mieszaście, a następnie przykryć folią, w której należy zrobić kilka dziurek i odstawić ciasto w chłodne miejsce lub do lodówki na 4 do 6 tygodni, a nawet dłużej.

Ciasto może być teraz nieco lejące, ale po dojrzewaniu stężeje i będzie plastyczne.



## Pieczenie ciasta

Po 4 do 6 tygodniach dojrzałe ciasto piernikowe możemy upiec.

Ciasto pieczemy na blachach wyłożonych papierem do pieczenia. Przepis jest na 3 warstwy piernika pieczone na blachach wielkości około 32 na 38 cm. Niewielkie odstępstwo od tej miary jest dopuszczalne - piernik będzie miał po prostu nieco inną grubość.

Aby ułatwić sobie zadanie proponuję odmierzyć fragment papieru na każdą blachę i zagiąć do rozmiaru blach, by widzieć jak należy rozwałkować ciasto.

Ciasto podzielić na 3 równe części. Każdą część ułożyć na fragmencie papieru i rozwałkować na prostokąt o wymiarach blachy i grubości pół cm. Podczas wałkowania lekko podsypywać mąką.

Papier z ciastem przełożyć na blachy i piec każdą w 180°C, góra-dół, przez 20-25 min, a następnie wystudzić. Ja piekę blachy po kolei, umieszczając każdą na środku piekarnika, aby ciasto miało szansę odpowiednio wyrosnąć. W trakcie pieczenia pierwszej przygotowuję kolejne, więc idzie to bardzo sprawnie.



## Przekładanie ciasta

Wystudzone blaty ciasta należy przełożyć powidłami.

Powidła śliwkowe umieścić w garnku i podgrzać niemal do wrzenia, Często mieszać, by się nie przypaliły.

Blaty przełożyć podgrzаныmi, gorącymi powidłami: na pierwszy blat wyłożyć połowę powideł, rozsmarować, przykryć drugim blatem, wyłożyć resztę powideł, rozsmarować i przykryć trzecim blatem.

Piernik szczelnie przykryć papierem, następnie blachą, równomiernie obciążyć (np słoikami, konserwami) i odstawić na minimum 5 dni w chłodne miejsce, żeby zmiękł.



## Lukier i polewa czekoladowa

Piernik przekroić na pół. Można też odciąć mu krzywe, niestetyczne brzegi lub można tę czynność zostawić na moment przed krojeniem i serwowaniem.

Czekolady mleczną i gorzką rozpuścić w kąpielu wodnej i wymieszać. Osobno zrobić lukier, ucierając go dokładnie.

Pół piernika połączyć czekoladą, a drugą połowę polukrować.

Gdy lukier i czekolada stężą, szczelnie przykryć piernik, by nie wysychał i przechowywać w chłodzie.



Piernik staropolski można przechowywać w chłodnym miejscu wiele dni, a nawet tygodni. Na pewno nie straci na smaku, a wręcz zyska.

Wierzę, że piernik staropolski stanie się świąteczną tradycją również w Waszym domu, tak jak w moim, już od prawie dziesięciu lat. Jego korzenny, aromatyczny smak, jest nieporównywalny z żadnym innym piernikiem i sprawia, że kto raz go upiecze, ten będzie do niego wracać.

**Smacznego i wesołych Świąt!**





Mam na imię Kasia i jestem fotografem kulinarnym, produktowym i wnętrz, grafikiem oraz autorką bloga Fotokulinarnie.

Na moim blogu znajdziesz przepisy na tradycyjne dania i wypieki, przydatne porady kulinarne i relacje z podróży, ale również rozwijający się dział fotografii kulinarnej, która jest moją największą pasją. Staram się, by moje zdjęcia kulinarne opowiadały historie i oddawały piękno jedzenia.

Dziękuję za dołączenie do mojego newslettera! Mam nadzieję, że pozostaniemy w kontakcie, a ja zapraszam również do kontaktu i obserwowania przez moje profile na [Instagramie](#), [Facebooku](#) i [Pinterestcie](#).

---

## Bibliografia

Informacje o pierniku i jego historii ze stron 2, 4 za [muzumpiernika.pl](http://muzumpiernika.pl), Żywe Muzeum Piernika w Toruniu.

Copyright©2021 Katarzyna Anders

Autorka: Katarzyna Anders  
Projekt graficzny, skład, łamanie: Katarzyna Anders  
Zdjęcia: Katarzyna Anders

Wydanie I  
Katarzyna Anders  
Katowice 2021

Wszystkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub części niniejszej publikacji, w jakiegokolwiek postaci, jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym, części niniejszej publikacji (np. zdjęć), powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji. Autorka oraz wydawca Katarzyna Anders dołożyła wszelkich starań, aby treści i informacje w niniejszej publikacji były kompletne i rzetelne. Nie bierze jednak odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani związane z tym ewentualne naruszenie praw autorskich i praw patentowych. Autorka i wydawca Katarzyna Anders nie ponosi również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w publikacji.

[www.katarzynaanders.pl](http://www.katarzynaanders.pl), [www.fotokulinarnie.pl](http://www.fotokulinarnie.pl)

e-mail: [kontakt@fotokulinarnie.pl](mailto:kontakt@fotokulinarnie.pl)