



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 wypiekaniem 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 pierniczków, 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

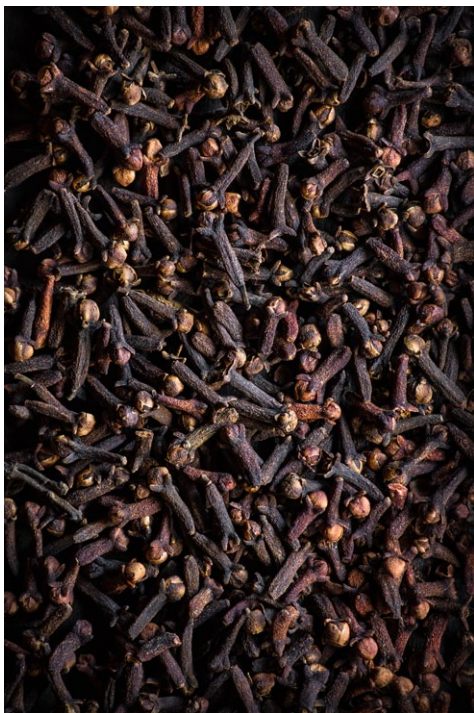
Pierny, czyli pieprzny

Piernik swój wyjątkowy smak zawdzięcza mieszance aromatycznych przypraw. Stąd wzięła się również nazwa piernika - był to wyrób cukierniczy pierny, czyli pieprzny, korzenny, aromatyczny, z pięknym 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

od 22 do 23 grudnia

Na około dzień przed podaniem piernik można wyjąć spod obciążenia i polukrować lub polać 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
- ♦ około 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 wyłożyć na blat. Aby się nie kleiło, delikatnie podsypywać je mąką. Ciasto podzielić na 3 równe części. Każdą część ułożyć na fragmencie papieru i rozwałkować na prostokąt o wymiarach blachy i grubości około pół cm. Podczas wałkowania również 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 blaty po kolei, umieszczając każdy na środku piekarnika, aby ciasto miało szansę odpowiednio wyrosnąć. W trakcie pieczenia pierwszego przygotowuję kolejne, więc idzie to bardzo sprawnie.



Przekładanie powidłami

Wystudzone blaty ciasta należy przełożyć powidłami.

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

Blaty przełożyć 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

Po około 5 dniach leżakowania piernik można udekorować.

Można cały polukrować albo cały poleć roztopioną czekoladą w ulubionej wersji - mleczną, gorzką lub wymieszanymi w dowolnej proporcji. Ja proponuję udekorować piernik na oba sposoby, dzieląc go na pół i na takie połówki podaję ilości lukru i czekolady w składnikach.

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

Czekolady mleczną i gorzką roztopić w kąpeli wodnej i wymieszać. Osobno zrobić lukier, ucierając dokładnie cukier puder z wodą i sokiem z cytryny.

Pół piernika poleć czekoladą, a drugą połowę polukrować.

Gdy lukier i czekolada stężą, szczelnie przykryć piernik, najpierw papierem, a następnie folią, by nie wysychał. 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 dojrzewający stanie się świąteczną tradycją również w Waszym domu. W moim gości już od prawie dziesięciu lat, a przyrządzanie ciasta na przełomie października i listopada, to pierwszy zwiastun nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia.

Korzenny, aromatyczny smak piernika staropolskiego jest nieporównywalny z żadnym innym 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, 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, www.fotokulinarnie.pl

e-mail: kontakt@fotokulinarnie.pl