

PIERNIK

- ▶ **Piernik** to ciemnobrązowe, twarde lub miękkie (w zależności od rodzaju) ciasto wyrabiane z mieszanki mąki pszennej i żytniej, mleka, jajek i miodu. Swój wyjątkowy aromat zawdzięcza silnym korzennym przyprawom. Cynamon, imbir, goździki, kardamon, gałka muskatowa, anyż, czasem pierz sprawiają, że ciasto pachnie tak wyjątkowo. Właśnie z uwagi na zastosowanie tych przypraw ciasto zyskało nazwę **piernik** od słowa „**pierny**”, czyli pieprzny. Z ciasta piernikowego można zrobić również ciasteczka.



PIERNIKOWE ZAPACHY

- ▶ Rozdrobnione przyprawy korzenne, wymieszane ze sobą tworzą **przyprawę do pierników**.

- ▶ **Składniki:**

- 50g cynamonu
- 15g imbiru
- 15g goździków
- 3g czerwonego pieprzu
- 5g kardamonu
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 10g gałki muskatowej
- 5g gwiazdek anyżu



PIERNIKOWE ZAPACHY - ANYŻ GWIAZDZISTY

- **Anyż gwiaździsty** to wiecznie zielone drzewo, którego kwiaty dojrzewając tworzą suche owoce przypominające gwiazdę. Przyprawą są zarówno owoce (gwiazdki), jak i nasiona w nich zawarte. Przyprawę stosuje się do ciast, deserów, potraw słodko-kwaśnych, mięsnych oraz warzywnych. Anyżu można używać w całości, w formie rozdrobnionej lub zmielonej.



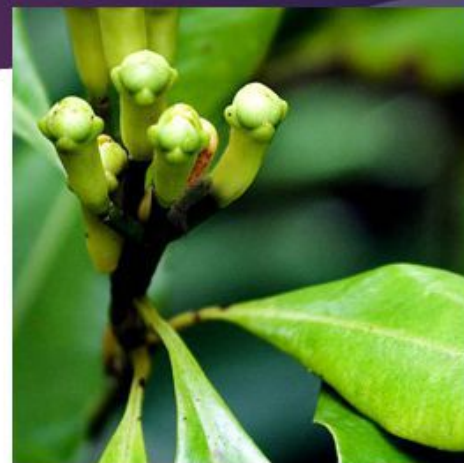
PIERNIKOWE ZAPACHY - CYNAMON

- **Cynamon** jest korą tropikalnego, wiecznie zielonego drzewa. Występuje w dwóch postaciach: utarty na proszek lub w niewielkich, zwiniętych w rulonik kawałkach, ma kolor rdzawy i dzięki zawartemu w niej olejkowi cynamonowemu charakterystyczny słodkawo-korzenny, lekko piekący smak i silny aromat. Używany jest do przyprawiania potraw słodkich z ryżu, pieczonych jabłek, wypieków świątecznych, np. piernika



PIERNIKOWE ZAPACHY - GOŹDZIKI

- ▶ **Goździki** – nierozkwitłe, wysuszone pąki kwiatowe drzewa goździkowego, służące jako przyprawa. Drzewo to rośnie w klimatach tropikalnych i jest wiecznie zielone. Goździki mają barwę ciemnobrunatną, powstałą w czasie suszenia i odrymiania. Smak mają piekący, dzięki olejкови znajdującemu się w pąkach. Pierwsi wykorzystali w lecznictwie goździki Chińczycy, żuli przyprawę, by odświeżyć oddech i uśmierzyć ból zęba.



PIERNIKOWE ZAPACHY - KARDAMON

- **Kardamon** rośnie w lasach tropikalnych, dorasta do 4-5 metrów. Owoce zbiera się jesienią, podczas suchej pogody. Ma łagodny aromat i intensywny korzenny smak. Najczęściej sprzedaje się go w postaci całych owoców, ponieważ wyłuskane z nich i zmielone nasiona szybko tracą smak i aromat. Nasiona kardamonu można stosować w całości, rozdrobnione lub zmielone. Najciekawiej smakuje z kawą, herbatą i czekoladą, stosuje się go również jako dodatek do piernika.



PIERNIKOWE ZAPACHY - PIEPRZ

- ▶ **Pieprz** – roślina z rodziny pieprzowatych. Należą do niego liczne gatunki występujące na obszarach w ciepłych krajach. Są to głównie rośliny zielne, pnącza, a także krzewy i drzewa. Mają drobne kwiaty, owocami są pestkowce lub jagody. Większość gatunków zawiera olejki eteryczne. Największe znaczenie użytkowe ma pieprz czarny, z nasion którego wytwarzana jest popularna przyprawa.



PIERNIKOWE ZAPACHY - ZIELE ANGIELSKIE

- **Ziele angielskie**, wbrew swojej nazwie nie pochodzi z Anglii, a z Ameryki Środkowej. Ziele angielskie to niedojrzałe, wysuszone owoce drzewa pimentowego. Jest to wiecznie zielone drzewo o szarej korze i drobnych, białych kwiatkach. Na końcach gałązek z kwiatów wyrastają okrągłe, wielkości ziaren grochu owoce. Po wysuszeniu stają się brunatne o chropowatej powierzchni. Mają ostry, palący smak trochę podobny do pieprzu, a zapachem przypominają goździki, cynamon i gałkę muskatołową.



Przepis na świąteczne pierniki:

Ciasto piernikowe:

- 1 kg mąki pszennej
- 300 g masła lub margaryny
- 250 g cukru
- 250 g płynnego miodu
- 1 opakowanie przyprawy korzennej do piernika (= 3,5 – 4 łyżeczki)
- 2 łyżeczki cynamonu
- 4 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 3 żółtka
- 4- 5 łyżek słodkiej, płynnej śmietany 30- 36%

Lukier królewski:

- 1 białko
- ok. 150 g cukru pudru
- 6 kropli soku z cytryny

Dodatkowo:

- landrynki do zrobienia witraży* (opcjonalnie)
- posypka cukrowa

Sposób przygotowania:

1. Masło, cukier, miód, przyprawę korzenną, cynamon i kakao przełożyć do garnka. Podgrzewać stopniowo, ciągle mieszając, aż wszystkie składniki się połączą. Pozostawić do ostygnięcia.
2. Sodę oczyszczoną rozpuścić w 2 łyżkach wody. Wmieszać do masy miodowej np. trzepaczką. Następnie wmieszać żółtka.
3. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Połączyć z masą miodową i zagnieść ciasto. Na końcu dodać ok. 4- 5 łyżek śmietany tak, aby powstało jednolite ciasto.
4. Ciasto można rozwałkować od razu. (Można je również wstawić do lodówki i rozwałkować później). Rozwałkować na posypanym mąką blacie nie za cienko, na ok. 5- 7 mm.
5. Z ciasta wykrawać foremkami dowolne kształty i układać je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

6. Chcąc zrobić witraże, należy wyciąć pierniczki z otworami w środku. (Otwór na witraż najlepiej wyciąć już na blasze). Do środka nałożyć pokruszone landrynki**. (Landrynki przełożyć do woreczka do mrożenia i potłuc wałkiem).
7. Jeśli pierniczki mają być zawieszane na choince, należy przed pieczeniem zrobić otworki wykałaczką.
8. Piec w nagrzanym piekarniku, jedną blachę po drugiej, ok. 10 minut w temperaturze 180°C (grzałka góra- dół). Pozostawić do ostygnięcia. (Szczególnie pierniczki z witrażami pozostawić do ostygnięcia na blasze, aby witraż zastygł lub po lekkim ostygnięciu zsunąć pierniczki razem z papierem na blat i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Z podanego przepisu wychodzi 9 blach pierniczeków).
9. Przygotować lukier. Cukier puder przesiać. Do miski wlać białko. Dodać sok z cytryny i cukier puder. Miksować mikserem ręcznym ok. 10 minut na niskich obrotach, używając mieszadeł (nie ubijaków to piany), aby niepotrzebnie nie napowietrzać lukru. Lukier powinien być gładki i lśniący. (Ilość cukru pudru zależy od wielkości białka. Więcej informacji o lukrze czytaj tutaj: "Lukier królewski").
10. Pierniczki polukrować i ewentualnie ozdobić posypką cukrową.
11. Przechowywać najlepiej w szczelnych, metalowych puszkach.

Uwagi:

*Mogą być również cukierki nimm2. Są miękkie w środku, ale to nie szkodzi.

** Jeśli wycięte w środku kształty nie mają wąskich szczelin np. forma serduszko, to można w środek włożyć po prostu całą landrynkę. U mnie przy serduszkach się to sprawdziło. Sprawdźcie na kilku pierniczkach, bo można zaoszczędzić czas.

Jeśli pierniczki będą pieczone za długo i ściemnieją, będą wtedy gorzkie.

