
Lukrowane pierniki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2284 razy.

Nazwa tego tradycyjnego u nas wypieku wywodzi się ze staropolskiego słowa "pierny" co oznaczało - pieprzny. Największą sławą cieszyły się pierniki toruńskie i norymberskie, wypiekane w rzeź bionych formach. Przygotowanie ciasta piernikowego uchodziło za prawdziwą sztukę. Przepisy podawano sobie z pokolenia na pokolenie. Dziś, choć receptury są znacznie uproszczone, pierniki piecze się z reguły na Boże Narodzenie.

Wśród ciast świątecznych pierniki zajmują miejsce królewskie. Pierniki należy upiec kilka tygodni przed świętami - muszą mieć czas na skruszenie. Małe pierniczki można powiesić na choince. Trzeba wówczas pamiętać o zrobieniu dziurki w surowych ciasteczkach.