Pierniki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3031 razy.

Pierniki należą do najstarszych ciast. Wywodzą się z miodowników, wielkich bochenów chleba, robionych na miodzie. W staropolskiej kuchni gościły nie tylko od święta, ale i na co dzień. Mniej słodkie podawano gościom do wódki, słodkie przeznaczano na podarki. Każda gospodyni miała swój przepis na przyprawianie ciasta. Z najlepszych pierników zasłynęli piekarze z Torunia i Gdańska. Pierniki robione w Toruniu dorównywały piernikom robionym w głównych ośrodkach piekarnictwa w ówczesnej Europie. Polskie pierniki miały nie tylko niepowtarzalny smak i aromat, ale również ładną formę. Oprócz tradycyjnych okrągłych kołaczy /kiedyś pieczonych zgodnie z pogańskim zwyczajem na cześć Słońca/ i katarzynek, które pierwotnie wyglądały jak sześć nałożonych na siebie kół, wypiekano całe scenki rodzajowe, religijne i przyrodnicze. Popularne były serduszka i okrągłe całuski, które panny ofiarowały swoim kawalerom. Tajemnica smaku pierników przede wszystkim w zaczynie, który przed pieczeniem leżakował i dojrzewał latami. W klanach piekarskich receptury pierników przekazywano z ojca na syna, a drogocenny zaczyn często dawano córkom w posagu. Mistrzowie z Torunia przez długi czas wypiekali pierniki królewskie. Z chwilą przyjścia na świat córki zarabiali ciasto, a wkładali je do pieca dopiero wówczas, gdy panna wychodziła za mąż. Jedynie goście weselni mieli prawo skosztować wypieku, który potem wysyłano na wielkie dwory. Zgniecionego ciasta musiało być bardzo dużo, skoro po zarobieniu dzielono je na wielokilogramowe /5-20 kg/ kawały. Niekiedy wykrawano prostokątne lub kuliste kęsy albo zawijano ciasto w rulony jak papirus. Każdy kawał przysypywano mąką, aby w czasie pęcznienia nie skleił się z sąsiednim, i układano w drewnianych dzieżach lub beczkach. Potem dzieże i beczki przykrywano wiekami i składano w piwnicach. Ciasto dojrzewało tam i fermentowało latami. Dopiero przed pieczeniem krojono je na mniejsze kawałki /często paski/ i wsadzano do pieca na kilkanaście minut, aby stało się miękkie. Gdy nabrało właściwej struktury, odciskano je w formach, zdobiono i pieczono. Mniejsze pierniki także długo leżakowały. Ciasto na katarzynki, tradycyjnie wypiekane na dzień św. Katarzyny, musiało poleżeć kilka lat.

Do wypieku pierników używa się mąki pszennej wymieszanej z żytnią lub samej pszennej. Dodatek mąki żytniej zapewnia im wilgotność i aromat, a także przedłuża świeżość . Mniejsze pierniczki piecze się z samej pszennej, choć są wówczas twardsze. Ciasto na duże pierniki uciera się lub zarabia łyżką /można także użyć miksera/. Powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Ciasto na małe pierniczki zagniata się na stolnicy. Powinno być twardsze i przypominać ciasto pierogowe. Wyrabia się je dopóty, dopóki lekko nie odchodzi od rąk. Ciasto na piernik można przygotować nawet miesiąc przed świętami. Jeden ze sposobów przyrządzania ciasta polega na połączeniu mąki tylko z miodem. Miód należy podgrzać do 90-95 st. C, następnie schłodzić do 30-35 st. C, i dopiero połączyć z mąką. Po wyrobieniu owija się ciasto szczelnie folią i odkłada w chłodne miejsce. Formę do pieczenia smaruje się dokładnie tłuszczem. Przy pieczeniu dużych pierników wypełnia się formę ciastem do połowy. Zanim ciasto się zrumieni, powinno wyrosnąć . Jeśli temperatura pieczenia będzie za wysoka, na powierzchni powstanie skórka, która szybko popęka, a jeśli temperatura okaże się za niska - piernik będzie twardy lub z zakalcem. Najpewniejsza temperatura pieczenia wynosi 180 st. C. Niewielki dodatek wódki /można ją zastąpić rumem lub arakiem/ także zwiększa aromat ciasta i przedłuża jego świeżość . W zależności od dodatków pierniki miewają różne zabarwienia. Pieczone na samym miodzie i karmelu są złociste Z dodatkiem czekolady, kakao lub naparu z kawy nabierają ciemnobrązowego koloru. Pierniki przekłada się masami, powidłami lub marmoladami.