

# PIERNIKOWE ABC

Pierniki i pierniczki to nieodzowny elementem kulinarnych przygotowań do Świąt Bożego Narodzenia. Zarówno te duże ciasta przekładane konfiturą, dojrzewające wiele tygodni jak i te małe, korzenne, chrupiące ciasteczka wprowadzają w domu wyjątkową, świąteczną atmosferę.

W czym tkwi magia tej chwili? Być może jest to unoszący się aromat przypraw korzennych (cynamon, anyż, gałka muskatołowa, goździki) bądź niebywały smak lub sposób ich przygotowania. Jedno jest pewne – wspólne wypiekanie pierników zbliża do siebie ludzi i daje dużo frajdy dorosłym i dzieciom. Stworzone w rodzinnej manufakturze pierniki będą fantastycznym świątecznym prezentem, oryginalną ozdobą na choince lub we wnętrzu naszych domów i przepyszny deserem.

W tym roku, ze względu na pandemię, więcej czasu spędzamy w domu. Zatem mamy niepowtarzalną okazję aby podjąć się kulinarnego wyzwania. Zachęcamy Was do wspólnego pieczenia i dekorowania pierników. Mamy dla Was sprawdzony przepis na ten smakowity wypiek. Dajemy muzealną gwarancję na to, że pierniki będą idealne w smaku, a zabawa wyśmienita. Być może uda Wam się powstrzymać od zjedzenia wszystkich przed Wigilią.

# TROCHĘ HISTORII

**Piernik** – nazywany także miodownikiem to tradycyjne ciasto podawane w okresie Świąt Bożego Narodzenia i karnawału. Charakterystyczny smak i trwałość zawdzięcza dodatkowi miodu i mocnych przypraw korzennych, jak: cynamon, imbir, gałka muskatołowa, kardamon, goździki i przede wszystkim pieprz, od którego piernik przyjął nazwę. Używana już w XVI wieku wywodzi się od staropolskiego wyrazu pierny, czyli pieprzny.

Pierwsze wzmianki o produkcji pierników na terenie Polski pochodzą z XIV wieku i powiązane są z osadnictwem z terenu Niemiec. W zachodniej Europie dawne, antyczne przepisy na ciasto z miodem i pieprzem zostały przywrócone w średniowieczu, kiedy dzięki kontaktom ze wschodem, najpierw poprzez wyprawy krzyżowe, a następnie handel miast hanzeatyckich, otworzyła się możliwość sprowadzania dużej ilości przypraw.

Pierwotnie pierniki były towarem luksusowym, a tradycja ich wypieku łączy się m.in. z: Norymbergą, Bremą, Amsterdamem, Bazyleą, Salzburgiem, a w Polsce przede wszystkim z Toruniem oraz Gdańskiem, Krakowem, Szczecinem (Stettiner Peperkoken). W XIX wieku piernik zaczął się pojawiać w domach chłopskich.

Są dwa rodzaje pierników: miękkie i figuralne. Te pierwsze, z dodatkiem środka spulchniającego (obecnie jest to soda oczyszczona, a niegdyś potaż) wypiekano dla konsumpcji. Figuralne, wyciskane w kunsztownie wyźłobionych przez snycerzy drewnianych formach, funkcjonowały jako luksusowe, często połączane prezenty lub stanowiły dowód zamożności właściciela. Wzory wyryte na formach to przede wszystkim postacie ludzkie, postacie świętych, sceny religijne i alegoryczne, zwierzęta (kogut, bocian), serce i rękawiczka oraz herby miast, w których je wypiekano.

# Czy wiesz, że...

W średniowieczu pierniki uważane były za produkt luksusowy, dostępny tylko dla ludzi bogatych. Przepis na nie był pilnie strzeżony i przekazywany z pokolenia na pokolenie.

Najstarszy, polski przepis na pierniki pochodzi z 1725 roku. Znajdował się on w poradniku medycznym *Compendium medicum auctum*. Pierniki stosowano w leczeniu niestrawności i przeziębienia.

Wyrobem (produkcją) pierników zajmowali się piernikarze. Dobry, pracowity przedstawiciel tego fachu zarabiał 5 razy więcej niż ciastkarz czy piekarz. Piernikarz kształcił się pół roku dłużej niż jego koledzy z pokrewnej branży.

Początkowo pierniki malowano farbami i złocono.

Jedne z pierwszych form do pierników robiono z drewna jabłoni, gruszy lub brzozy. Gotową formę smarowano tłuszczem, a następnie wyklejano ciastem. Tak powstawał kształt i wzór piernika. Następnie piernikowy twór wsadzano do pieca.

W dniu przyścia na świat córki, piernikarz przygotowywał ciasto pierne (na bazie mąki i miodu), które dojrzewało latami w piwnicach. Piekł je dopiero w momencie, kiedy córka wychodziła za mąż.

Szczecin też ma swoje miejsce w długiej i burzliwej historii piernika. Kilkadziesiąt lat temu szczecińskie gospodynie malowały cukrową pomadą pierniki z napisem *Gruss aus Stettin (pozdrowienia ze Szczecina)*. Gotowe ciastka wysyłano do rodzin, obdarowywano nimi dzieci i znajomych w pierwszy dzień świąt. Wypieki te były w kształcie wzorów marynistycznych. Przybierały one postać marynarza, rybaka, kotwicy, koła sterowego, ryby, czy też mewy. W okresie adwentu zawieszano je również na specjalnych stojakach, wystawianych na głównych placach Szczecina, np. na Paradeplatz (obecnie aleja Niepodległości).

Polską stolicą piernika jest Toruń.

*Katarzynki* to najbardziej popularne toruńskie pierniki. Wypiekano je dawniej w terminie od 25 listopada (dzień św. Katarzyny) do Bożego Narodzenia.

## DAWNE FORMY DO PIERNIKÓW

Ze zbiorów Działu Etnografii Pomorza Muzeum Narodowego w Szczecinie



**SEZON NA PIERNIKI CZAS ZACZAĆ**

Podbudowani teorią i wspaniałymi przykładami z historii, żądni wrażeń i domowych sukcesów możemy przystąpić do pieczenia pierników.

### **Niezawodny przepis na pierniki**

150 g masła,  
250 g miodu,  
250 g cukru brązowego,  
600 g mąki,  
1 jajko,  
1 łyżeczka sody rozpuszczona w 2 łyżkach letniej wody,  
2 łyżeczki przyprawy do piernika,  
1 łyżeczka cynamonu,  
1 łyżeczka startej skórki cytryny lub pomarańczy,  
1 łyżka kakao.

Uwaga! Miód gryczany i spadziowy da piernikom wyrazisty smak, pozostałe miody zaś bardziej delikatny.

Lukier możemy przygotować samodzielnie łącząc cukier puder z sokiem z cytryny. Konsystencja lukru powinna przypominać gęstą śmietanę.

### **Etapy przygotowania ciasta:**

1. Masło, miód i cukier umieszczamy w rondlu i powoli podgrzewamy mieszając wszystkie składniki. Całość zostawiamy do ostudzenia.



2. Do miski wsypujemy mąkę i wszystkie sypkie dodatki oraz jedno jajko. Następnie wlewamy do miski przestudzoną zawartość z rondelka.



3. Zagniatamy ciasto. Jeśli jest zbyt luźne to dosypujemy mąkę.



4. Dzielimy ciasto na mniejsze części i rozwałkowujemy na blacie (stolnicy, desce). Im cieńsze ciasto tym lepiej.



5. Wykrawamy foremkami dowolne kształty.



6. Układamy pierniki na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia.



7. Ciasto wkładamy do nagrzanego piekarnika (180 stopni) na ok. 7-12 minut (aż się pierniki zarumienią).



8. Ostudzone pierniki ozdabiamy lukrem lub czekoladą oraz dowolnymi posypkami, suszonymi owocami, orzechami, słonecznikiem czy sezamem.



**POWODZENIA!!!**

**Zadanie nr 1**



## ROZBIERAMY PIERNIKI NA SKŁADNIKI

Z poniższej tabeli wykreśl, poruszając się w pionie i poziomie, nazwy dwunastu produktów (składników, przypraw) używanych do przygotowania ciasta na pierniki.

J	E	I	M	Ą	K	A	L	R	O	I	E	Y	I	O	M	I	Ó	D
A	S	A	P	P	I	C	Y	N	A	M	O	N	G	O	A	Y	M	K
J	A	I	I	L	O	W	A	G	I	L	K	A	R	D	A	M	O	N
K	O	M	E	C	U	K	I	E	R	I	A	L	O	G	H	A	O	I
O	L	B	P	W	A	K	A	N	Y	Ż	K	L	N	A	K	S	P	O
L	O	I	R	K	K	P	A	N	L	L	O	D	L	M	I	Ł	S	L
A	T	R	Z	O	P	T	K	K	O	W	R	Y	U	H	M	O	Y	B
G	A	Ł	K	A	L	M	U	S	Z	K	A	T	O	Ł	O	W	A	Y

## Zadanie nr 2

## **ŚWIĄTECZNE OPOWIADANIE Z PIERNIKAMI W TLE**

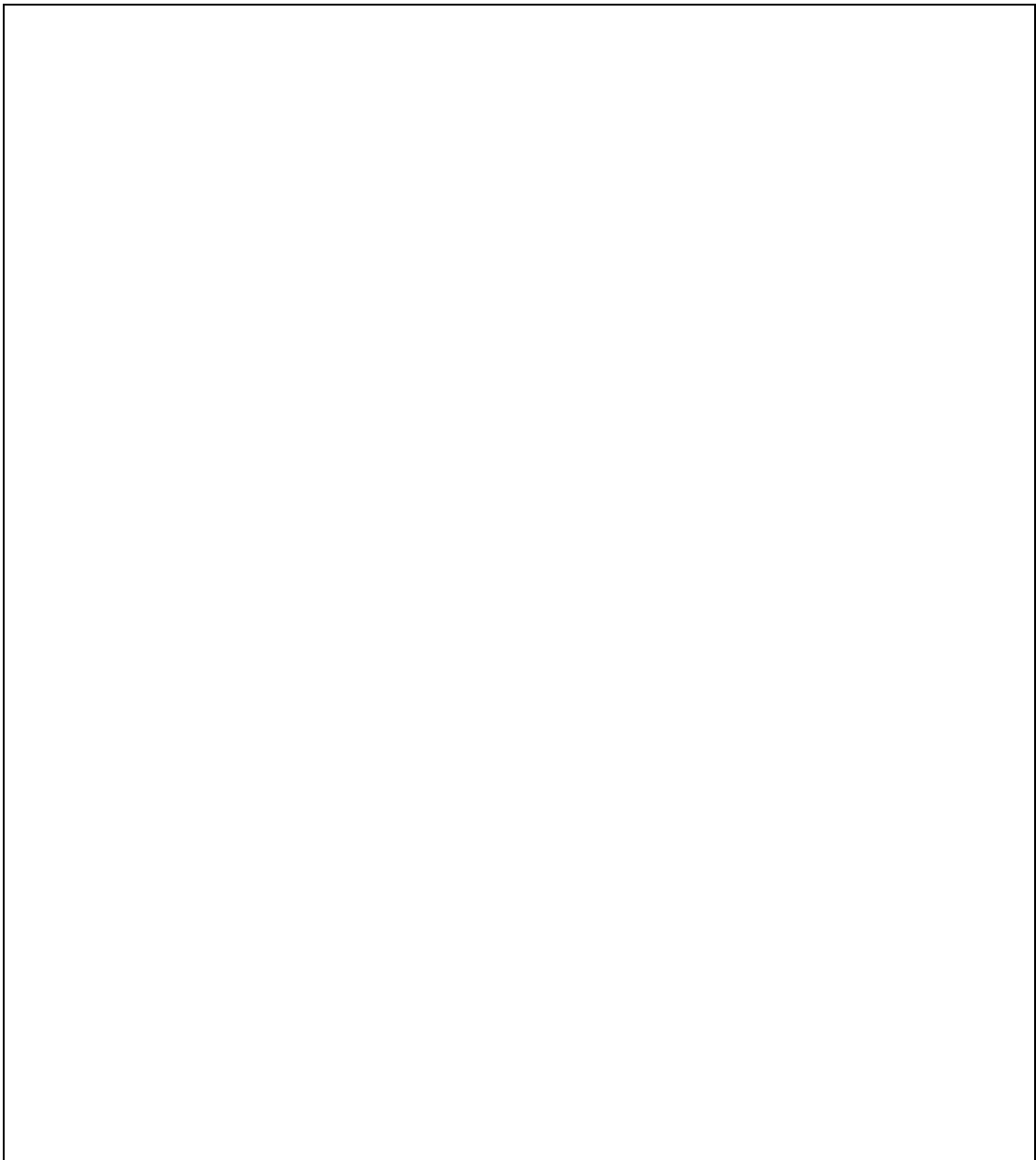
Okres przedświąteczny to wspaniała okazja aby zachęcić małych czytelników do czytania książek o tematyce związanej z zimą i Bożym Narodzeniem. Astrid Lindgren to jedna z tych autorek, której książki podobają się zarówno dzieciom jak i dorosłym. Zapraszamy do lektury! Oto fragment jednego z opowiadań wspomnianej pisarki "Dzieci z Bullerbyn" - "Jak obchodzimy w Bullerbyn gwiazdkę". Przeczytaj go samodzielnie lub poproś kogoś z dorosłych o pomoc.

„Nie wiem, kiedy święta zaczynają się gdzie indziej, lecz dla nas, dzieci z Bullerbyn, Gwiazdka zaczyna się już tego dnia, gdy pieczemy pierniki. Wówczas jest równie wesoło jak w wieczór wigilijny. Lasse, Bosse i ja dostajemy po dużym kawałku ciasta na pierniki i możemy z niego piec, co chcemy. Wyobraźcie sobie, że gdy ostatnio mieliśmy piec pierniki, Lasse zapomniał o tym i pojechał z tatusiem do lasu po drzewo! Dopiero w lesie przypomniał sobie, co to za dzień i puścił się do domu takim pędem, że aż śnieg się za nim kurzył - tak mówił tatuś. Bosse i ja zajęci byliśmy na dobre pieczeniem. Właściwie to nieźle się złożyło, że Lasse przyszedł trochę później. Najlepsza foremka do pierniczków, jaką mamy, to mały prosiaczek, a gdy Lasse piecze z nami, to jest to prawie niemożliwe, byśmy my - Bosse i ja - mogli dostać prosiaczka. Tym razem jednak skorzystaliśmy z okazji i upiekliśmy, każde z nas po dziesięć prosiaczków, zanim Lasse nadbiegł zdyszany z lasu. Och, jakże mu się spieszyło, żeby nas dogonić z pieczeniem”.

**Odpowiedz na poniższe pytania.**

1. Jaka atmosfera panowała w Bullerbyn podczas ozdabiania pierników?
2. Który kształt foremki do pieczenia pierników był ulubionym przez dzieci z Bullerbyn?
3. Jakiego kształtu pierniki podobają się Tobie najbardziej?

**Wykonaj projekt swojego piernika**



## **Zadanie nr 3**

## LEGENDY O PIERNIKACH

Poznaj jedne z piękniejszych legend o toruńskich piernikach

<https://www.youtube.com/watch?v=p2X9PEciLRY>

[https://www.youtube.com/watch?v=tbOMJ5Dwt\\_E](https://www.youtube.com/watch?v=tbOMJ5Dwt_E)

Wybierz dowolny fragment legendy (ten, który najbardziej przypadł Ci do gustu) i zilustruj go.



## Zadanie nr 4

## OPAKOWANIE NA PIERNIKI

Jeśli będziesz chciał (-a) przygotować opakowanie na upieczone przez siebie pierniki to jednym z pomysłów może być wykonanie go ze słoika. Wówczas pierniki nie stracą swojego aromatu, a my zawsze będziemy mieli je na oku. Słoik musi być dobrze wymyty i wysuszony. Możemy go ozdobić wykorzystując flamastry i farby nadające się do powierzchni szklanych, ścinki materiału, koronkę bawełnianą, sznurek pakowy, wstążki, filc. Przydadzą się też nożyczki, klej Magic i taśma dwustronnie klejąca. Słoik możemy okleić sznurkiem lub koronką.

Materiały, które mogą się przydać.



Szukaj inspiracji: <https://pl.pinterest.com/pin/365776800988825991/>



W słoiku możesz przygotować też baśniową scenkę z pierników, która będzie fantastyczną ozdobą w okresie Świąt Bożego Narodzenia. Cukier (drobny do wypieków) rewelacyjnie sprawdzi się w roli śniegu.



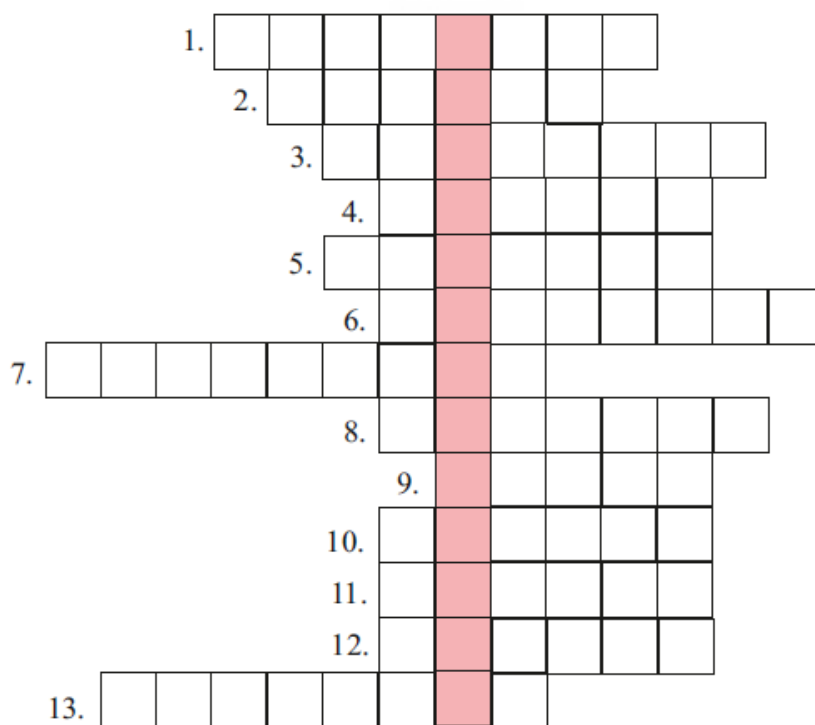
Powodzenia!

# Zadanie nr 5

## KRZYŻÓWKA

Rozwiąż krzyżówkę. Litery z kolorowych kratek kolejno wpisz w okienka pod krzyżówką.

### Krzyżówka świąteczna



Wpisz rozwiązanie:



1. Król świątecznych wypieków o ciemnym wnętrzu.
2. Dla katolików czas przygotowań do świąt i oczekiwania na powtórne przyjście Jezusa Chrystusa. Trwa cztery niedziele.
3. Uroczysta msza odprawiana w nocy (najczęściej o północy lub w godzinach wieczornych) z 24 na 25 grudnia.
4. Szklane lub plastikowe ozdoby zawieszane na choince.
5. Dzielisz się nim przed wigilijną wieczerzą.
6. Mogą być urodzinowe, imieninowe bądź świąteczne.
7. Wśród nich był m.in.: turoń, koza, niedźwiedź i Herod. Ich wizyta w okresie świątecznym zapewniała szczęście, zdrowie i urodzaj w nadchodzącym roku.
8. Zielona, pachnąca przywędrowała do nas z Niemiec.
9. Może być w oleju bądź w śmietanie; z niego zrobisz wigilijne danie.
10. Rodzaj wiecznie zielonych drzew z rodziny sosnowatych, najczęściej przyozdabianych w okresie Świąt Bożego Narodzenia.
11. Wkładane pod obrus na wigilijnym stole.
12. Snopki zbóż ustawiano w 4 ..... izby. Miały sprzyjać szczęściu, zdrowiu i zapewniać urodzaj.
13. Znajdziesz je pod choinką.

**Przygotowanie materiałów, zadań i zdjęć – Dorota Baumgarten-Szczyrska,  
Trochę Historii – tekst – p. Iwona Karwowska, Dział Etnografii Pomorza  
Zdjęcia foremek do pierników – archiwum Działu Etnografii Pomorza**