

PERNÍKY

Perník je sladké pečivo tmavě hnědé barvy, jehož původní receptura se skládala z medu, mouky a pepře. Právě pepř dal vzniknout názvu **perník**, původně **peprník**. Postupně se recepty začaly upravovat, nyní je těsto často tvořeno směsí pšeničné a žitné mouky, mléka, vajec, karamelizovaného cukru a medu. Těsto je kořeněno skořicí a zázvorem, občas také hřebíčkem, kardamomem, muškátovým oříškem, anýzem a levandulí. Po smíchání by se těsto mělo nechat odležet, aby mohlo zfermentovat. Při průmyslové výrobě se tato doba pohybuje kolem několika týdnů, těsto na domácí vánoční perníčky by se mělo připravovat měsíc dopředu.

Perníkové těsto je často vykrajováno do různých tvarů, vyrábí se perníky kulaté, velmi častým motivem je perníkové srdce a zvířátka. Po upečení jsou pak tyto perníky zdobeny buď barevnými cukrovými polevami nebo čokoládou. Z plátků perníku jsou slepovány a konstruovány i složitější tvary, nejčastějším motivem je perníková chaloupka inspirovaná pohádkou O perníkové chaloupce.

Tradičně se perník vyráběl v hanzovních městech jako symbol jejich úspěchu a kontaktu se světem. Vzhledem k ceně koření byl perník velkým luxusem. Z hanzovních měst byl perník často exportován do vnitrozemí. Tradice výroby perníku do dnešních dnů přetrvala v Brémách, Mnichově, Norimberku, Amsterdamu, belgickém Liège, Klaipeďe, Gdaňsku či Toruni. **V Česku je nejznámější pardubický perník.**

Perník byl exportován na velké vzdálenosti a z toho důvodu byl vyráběn tak, aby během těchto dlouhých cest neutrpěla jeho kvalita. Za svou trvanlivost vděčí jednak silnému podílu koření a pak také tvrdosti a suchosti. Díky tomu je možno ho skladovat na chladném a suchém místě i několik měsíců.