Staropolski piernik świąteczny

19 grudnia 2019
Dedykowane stałym i przygodnym Czytelnikom „Wolnych Mediów”.

Największą sławą cieszyły się pierniki norymberskie i toruńskie wypiekane w przepięknych rzeźbionych formach. Popularne toruńskie katarzynki znane były już w roku 1640. Staropolskie pierniki nie ustępowały jakością norymberskim. Przygotowanie ciasta piernikowego uchodziło za prawdziwą sztukę. Dojrzewało ono powoli i mogło być przechowywane w stanie surowym całymi tygodniami. Miarą popularności pierników w Polsce jest fakt, iż faska z ciastem stanowiła nierzadko część posagu polskich panien szlacheckich i mieszczańskich. Bardzo korzenne i mało słodkie pierniki przegryzano do wódki, słodkie i z bakaliami podawano na wety. Dawne polskie przysłowie zapewnia, iż najlepszymi rzeczami w Polsce były ongiś: „gdańska gorzałka, toruński piernik, krakowska panna i warszawski trzewik”.

A oto przepis na ciasto piernikowe, które można przygotować na 4 tygodnie przed pieczeniem i upiec na 3–4 dni przed świętami, zanim przystąpimy do najintensywniejszej twórczości

kulinarnej. Można piec i wcześniej, ale surowe ciasto musi dojrzeć nie mniej niż 2 tygodnie w chłodnym miejscu („parter” lodówki – lub co lepsze i o co coraz trudniej – w chłodnej piwnicy).

1/2 kg prawdziwego miodu, 2 szklanki cukru, 25 dkg smalcu (lub masła) stopniowo podgrzać niemal do zawrzenia. Masę ochłodzić. Do chłodnej lub ledwie letniej masy dodajemy stopniowo, wyrabiając ciasto ręką, 1 kg mąki pszennej, 3 całe jajka, 3 ścięte łyżeczki proszku rozpuszczone w 1/2 szklance zimnego mleka, 1/2 łyżeczki soli oraz 2-3 torebki przypraw do piernika (cynamon, goździki, kardamon, imbir itp.). Można też dodać do ciasta garść pokruszonych orzechów i 3 łyżki drobno posiekanej skórki pomarańczowej, albo kandyzowanej pigwy.

Bardzo starannie wyrobione ciasto, po nadaniu mu kształtu kuli, wkładamy do kamionkowego garnka (lub emaliowanego bez odprysków), przykrywamy czystą lnianą ściereczką i umieszczamy w chłodnym miejscu, by powoli dojrzało. Dojrzałe ciasto dzielimy na 2-3 części i po rozwałkowaniu pieczemy na blasze. Bezpośrednio po upieczeniu placki są twarde, lecz po 2-3 dniach skruszeją i niemal rozpływają się w ustach. Ochłodzone placki przekładamy lekko rozgrzanymi powidłami śliwkowymi. Można oczywiście dodać inne przełożenia np. kajmakowe, masę orzechową, a nawet marcepanową. Inny wariant to foremka keksowa.

Bezpośrednio po przełożeniu piernik nakrywamy arkuszem czystego papieru i obciążamy deseczką, lub…odpowiednio ciężkimi książkami. Piernik staropolski długo zachowuje świeżość, zwłaszcza jeśli go przechowujemy w chłodnym miejscu. Można go także polukrować lukrem czekoladowym i pięknie ozdobić, lecz nawet nie zdobiony na pewno zajmie pierwsze miejsce wśród świątecznych ciast polskich.

Autorstwo: Jola
Zdjęcie: MrGajowy3 (CC0)
Źródło: WolneMedia.net