

PIERNICZKI CZYLI ŚWIĄTECZNA TRADYCJA

Święta kojarzą się nam z wieloma obyczajami. Dla wielu przedświąteczną tradycją jest pieczenie ciasteczek. Zapach pieczonych pierniczków, cynamonu, czy imbiru chyba od zawsze kojarzy się ze świętami.

Wyjaśnijmy sobie może czym tak właściwie są pierniczki. Na ogół są one wykonywane z twardego, ciemnobrązowego ciasta, z mieszaniny mąki pszennej oraz żytniej. Dodać należy również mleko, jajka, karmelizowany cukier oraz miód. Bardzo ważnymi składnikami w tym wypadku są przyprawy – cynamon, imbir, a czasami goździki, kardamon, gałka muskatołowa, czy anyż. To właśnie one nadają piernikom tak intensywny i charakterystyczny zapach. Skąd wzięła się nazwa piernik? A no od staropolskiego słowa “pierny”, czyli pieprzny.

Forma występowania pierników jest bardzo różna. Mogą być one małymi, czy też większymi ciasteczkami. Polewane są bardzo często z wierzchu czekoladą, bakaliami, a w środku przełożone marmoladą, masą orzechową lub marcepanem. Istnieją również większe formaty pierników, które wypiekane są jako duże bloki. Zwykle przekładane są one warstwami marmolad.



Czy Wiecie, że w Polsce w XVII wieku sprzedawano pierniki w aptekach jako skuteczny lek na wiele chorób? Zachęcamy więc już teraz do pieczenia pierniczków. Można je później zjeść ze smakiem, lub przygotować wersję do powieszenia na choinkę. Zapach pierniczków wraz z zapachem żywej choinki stworzą niesamowicie świąteczny nastrój.

Przedszkolaków w grupie 8 nie trzeba długo zachęcać do kulinarnych zabaw. Tuż przed świętami w naszej sali zapachniało nie tylko piernikami, ale również makowcem.





Nasi mali kucharze wyczarowali również przepyszny świąteczny makowiec z bakaliami.



Lucyna Kopek
Małgorzata Sroka