

Piernikowe LOVE



Piernik to jeden ze smaków i zapachów zbliżających się świąt. Lubimy je jeść i ozdobić nimi choinkę.

Piernik to jeden z najdawniejszych wyrobów cukierniczych. Najstarszy polski przepis pochodzi z 1725 r. Zamieszczono go w książce medycznej, bo wypieku nie traktowano jako świątecznej słodkości, tylko jako medykament. Ale wiadomo, że w Toruniu piernik pieczono już w XIII wieku.

Piernik początkowo był znany jako miodownik. Do ciasta na bazie miodu przyprawy korzenne trafiły... przez pomyłkę. Inna legenda głosi, że przepis na pierniki zdradził Francuzom ormiański mnich. Tak podbiły Europę. Słowo „piernik” pochodzi od wyrazu „pierny”. W czasach staropolskich oznaczało to „pieprzny, mocno doprawiony”. Bo piernik nie był tak słodki jak dzisiaj.

Piernik był synonimem bogactwa. Przyprawy kosztowały krocie. Były też środkiem płatniczym. Tak samo cenną walutą stał się piernik. W dodatku – dobrą lokatą kapitału, bo wypiek można było długo przechowywać, nawet rok. Co ciekawe, piernikarze zarabiali najwięcej ze wszystkich cukierniczych specjalistów. Stąd też wzięła się tradycja przygotowywania piernika na specjalne okazje i święta.



My w grupie 4 na naszych piernikach „zarobiliśmy” uśmiech najbliższych, co jest niewątpliwie najważniejsze, zatem więc sprawdza się stwierdzenie, że pierniczki są synonimem bogactwa.



Zobaczcie jak przygotowywaliśmy się do zbliżających się świąt, z okazji których życzymy Wam wszystkiego co najlepsze!!!!





Małgorzata Sroka