

Pierniczki, czyli świąteczna tradycja!



Święta Bożego Narodzenia kojarzą się nam z wieloma obyczajami.

Dla wielu przedświąteczną tradycją jest pieczenie ciasteczek.

Zapach pieczonych pierniczków, chyba od zawsze kojarzy się ze świętami. W wielu domach pieczenie ciasteczek odbywa się na około dwa tygodnie przed wigilią, dzięki temu pierniczki, mają czas aby zmięknąć i nabrać nieco charakteru.

Choć pierniki uważane są za polski przysmak, tak naprawdę pochodzą z okolic dzisiejszej Holandii, a sama tradycja ich wypiekania kultywowana jest w różnych częściach Europy – i nie tylko.

Jak powstał pierwszy piernik?

Jak wiele wyrobów kulinarnych, także piernik doczekał się kilku legend na temat swojego powstania. Jedna z wersji głosi, że wymyślił go przez przypadek pewien czeladnik, który w wyniku pomyłki dodał do ciasta korzenne przyprawy. Efekt tak przypadł mu do gustu, że postanowił nowy produkt niezwłocznie wprowadzić do swej cukierni.

Czy Wiecie, że w Polsce w XVII wieku sprzedawano pierniki w aptekach jako skuteczny lek na wiele chorób?

Skąd wzięła się nazwa “piernik”?

Polska nazwa piernik pochodzi od starodawnego słowa pierny (czyli pieprzny) i odnosiła się właśnie do intensywnych przypraw w nim zawartych.

Do przygotowania piernika używane są przyprawy korzenne tj.: cynamon, anyż, goździki, kardamon, imbir, gałka muskatołowa.

Ciekawostka!

W połowie XVII wieku w Amsterdamie, za kilogram goździków moglibyśmy kupić kamienicę.

Poniżej przykładowy przepis na pierniki.

Pierniki – składniki:

- miód płynny – 1/4 szklanki
- masło – 5 łyżek
- Brązowy cukier, albo cukier puder – pół szklanki
- 1 jajko
- 2 i 1/4 szklanki mąki
- przyprawa do piernika
- 3 łyżeczki kakao

Pierniki – przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy. Następnie ciasto rozwałkowujemy, tak żeby miało około 3 mm grubości. Wycinamy pierniki i układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pierniki pieczemy w 180 stopniach tylko 10 minut. Nie długo, bo będą gorzkie!

Przyjemnego pieczenia i smacznego!

Do wykonania w domu:

- Pierniki świąteczne

- Świeczniki z pomarańczy i goździków – propozycja zajęć praktycznych – Rodzic wycina w pomarańczy otwór, w którym zmieści się klasyczny tealight – a dziecko nakłuwa owoc goździkami wedle własnego pomysłu (zupełnie przypadkowo lub tworząc konkretne wzory). Wszyscy są zadowoleni, bo piękny zapach

towarzyszy im przez całe Święta



- **Święta tuż, tuż** – czas najwyższy zacząć wprowadzać w domu

święteczny nastrój 🎄

Proponuję Wam wykonanie własnoręcznie w domu kilku ozdób
świętecznych. Miłej zabawy 😊

https://www.youtube.com/watch?v=25g7ml4jdRE&feature=emb_logo

Wychowawca świetlicy

Beata Wolanik