

## Pierniki warszawskie

Święta Bożego Narodzenia są głęboko zakorzenione w kulturze polskiej – w kontynuowanych każdego roku tradycjach i przyrządzaniu typowych potraw, obrzędach, we wspólnocie i byciu razem. Przeżywanie tego szczególnego czasu umilają nam rozmowy w rodzinnym gronie, którym towarzyszy blask świec, zapach choinki i... aromatycznych łakoci, do wyrabiania których zawsze znajdują się chętni do pomocy!

Zachęcamy do rozpoczęcia wspólnego spędzania świątecznego czasu od kuchni! Oprócz wigilijnych potraw przygotujcie pierniki warszawskie wg receptury z "Praktycznej kuchni dla wszystkich..." z 1921 roku.

Pół garnca mąki żytniej i tyleż pszennej zrumienić i przesiać. Zagotować pół garnca miodu, wlać go do tej mąki i wybijać drewnianą łypatką, dodawszy pół funta korzeni, gwoździków, pieprzu, angielskiego kardemonu, skórki cytrynowej, łyżeczkę imbiru i kieliszek spirytusu, wyrabiając następnie rękami, aż ciasto odstawać zacznie, wtedy robić pierniczki, smarować piwem, układać na blachy, woskiem smarowane, przystroiwszy cykatą i migdałami i upiec. [pisownia oryginalna]

Choinka  
Edward Manitius  
Wytwórnia Zabawek i Wyrobów Zdobniczych E. Manitius  
między 1926 a 1939  
toczenie, lakierowanie, malowanie, drewno, lakier  
MHW 30829/a-b



## **Ile i jakie składniki przygotować?**

Dawniej chcąc określić jakąś jednostkę, np. objętość, miarę czy wagę, używano innych nazw, niż znamy je dzisiaj. Słowa i ich znaczenia różniły się w poszczególnych państwach europejskich, ale zależały również od regionu!

### **SŁOWNICZEK**

#### **GARNIEC**

Garniec to jednostka objętości stosowana w Europie od czasów średniowiecza. Swoją nazwę wywodzi od glinianego naczynia, którego używano do odmierzania ilości produktów. Na różnych terenach dawnej Rzeczypospolitej ta jednostka mogła oznaczać zupełnie odmienne objętości – np. od XVI wieku 1 garniec warszawski stanowił około 3,76–3,90 litra, a 1 garniec krakowski około 2,75 litra.

Od XIX wieku w całym Królestwie Polskim obowiązywał tzw. garniec nowopolski – odpowiadał naczyniu o objętości 4 kwart (1 kwarta = ok. 1 litr).

#### **FUNT**

Funt to jednostka, która dawniej obowiązywała w wielu krajach europejskich do oznaczania wagi. W XIX wieku, kiedy w Polsce obowiązywał tzw. nowopolski system miar, 1 funt odpowiadał około 2 grzywnom, czyli około 400 g produktu.

#### **CYKATA**

Kandyzowana skórka owocowa: cytryn i pomarańczy.

#### **GWOŹDZIKI**

To aromatyczna przyprawa! Jej staropolska nazwa wywodzi się z łaciny i oznacza goździki, czyli wysuszone pąki kwiatów goździkowca korzennego.

Przyjrzyjcie się – czy goździki swoim wyglądem przypominają gwóźdź?  
Przekonajcie się sami.

## WOSK

To po prostu wosk pszczeli. Uzyskuje się go przez stopienie plastrów miodu gorącą wodą i usunięcie zanieczyszczeń. Dawniej używano go jako glazura dla słodkich wypieków.

Wosk pszczeli jest bezpieczny dla ludzi, jednak zjedzenie go w dużych ilościach (podobnie jak samych ciasteczek) może wywołać ból brzucha!

**Co zrobić z piernikami? Jeśli chcesz ozdobić piernikami domową choinkę, nie zapomnij o zrobieniu dziurek na nitki! Resztę wypieków zjedz lub podaruj komuś w prezencie!**

