

Link do produktu: <http://www.wrocmydoziol.pl/przyprawa-do-piernika-600g-p-114.html>



Przyprawa do piernika (600g)

Cena	28,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5906723351083
Producent	NMR

Opis produktu

Skład: cynamon, kolendra, goździki, gałka muskatołowa, ziele angielskie, anyż, kardamon, imbir, mięta, pieprz.

Produkt naturalny - nie zawiera aromatów, barwników i konserwantów.

Piernik jest jednym z najstarszych ciast, obecnym w polskiej tradycji od wieków. W Europie pierniki zostały rozpowszechnione po wojnach krzyżowych, kiedy to nastąpił rozwój handlu z Bliskim Wschodem, a wraz z nim pojawiły się egzotyczne przyprawy, bez których nie byłoby mowy o piernikach. Piernik wywodzi się ze znanych w średniowieczu miodowników (wielkich bochenków chleba z miodem), które wzbogacono właśnie przyprawami korzennymi. Stąd też nazwa „piernik”, która pochodzi od staropolskiego określenia „pierny”, co oznacza „pieprzny”. Piernik charakteryzuje się ciemną barwą, intensywnym korzennym zapachem i niepowtarzalnym, słodkim i jednocześnie pikantnym smakiem, którego nie można pomylić z niczym innym. Smak ten zawdzięcza zawartości miodu i przypraw korzennych. Najpopularniejsze z nich to cynamon, goździki, gałka muskatołowa, imbir oraz pieprz. Pierwotnie właśnie ze względu na ich koszt piernik był synonimem dobrobytu i luksusu.

Ze staropolskim piernikiem wiązał się swego rodzaju rytuał. Pierniki były wypiekane na zaczynie, który leżał w ciemności i dojrzewał latami. Wyrobiecie ciasta wymagało żmudnej, a wręcz ciężkiej pracy ze względu na twardość i gęstość ciasta. Przygotowane ciasto układano w drewnianych beczkach, przykrywano wiekiem i przechowywano w piwnicy latami. Podobnie jak miody pitne czy wina, piernikowe ciasto zyskuje na smaku dzięki leżakowaniu. Dochodzi wówczas do fermentacji miodu. Podobno, gdy na świat przychodziła córka wyrabiano ciasto, które było wypiekane dopiero w dniu jej ślubu.

Pierniki to wypieki charakteryzujące się dużą trwałością. W dawnych czasach był towarem eksportowym. Tradycyjny piernik swoją trwałość zawdzięcza przyprawom korzennym i konsystencji - twardości i suchości. W chłodnym i suchym miejscu można go przechowywać nawet kilka miesięcy.

Kompozycja smaku

Od wieków niezmiennie o wyjątkowości piernika stanowią trzy główne składniki: mąka (żytnia, pszenna), miód i przyprawy korzenne. Według różnych przepisów i receptur dodaje się także mleko, jajka, cukier, tłuszcz (smalec, masło), środki spulchniające. Początkowo jako spulchniacza używano sproszkowanego węgla drzewnego. Dziś jego miejsce zastąpiła soda oczyszczona lub proszek do pieczenia. Na przestrzeni wieków zmieniła się także kompozycja przypraw. Dawniej pierniki były mocno pieprzne i chętnie podawane do wódki. Dziś nieco złagodniały w smaku. Ale tak naprawdę ich smak zależy wyłącznie od osobistych upodobań - przyprawy możemy łączyć, zestawiać i komponować do woli. Do pierników można także dodawać bakalie (orzechy, rodzynki, suszone śliwki) i kandyzowaną skórkę pomarańczową. Bakalie warto wcześniej namoczyć w mleku, aby zbyt mocno nie wyschły podczas pieczenia. Aby wzbogacić pierniki można zrobić nadzienie, na przykład z powideł śliwkowych, mas marcepanowych lub orzechowych. Upieczone pierniki można także udekorować polewą czekoladową bądź lukrem i obsypać bakaliami.

Walory zdrowotne

Pierniki to istne niebo w gębie. Co do tego nie ma żadnych wątpliwości, ale pierniki mają jeszcze jedną zaletę. Wykazują liczne walory zdrowotne. Dawniej wykorzystywane były nawet w medycynie jako środek leczniczy pobudzający trawienie. A to za sprawą zawartych przypraw korzennych. Dodatkowo glukoza i fruktoza dostarczają energii dla mózgu i mięśni, wzmacniają, detoksykują i odmładzają. Duże piernikowe bloki nadziewane marmoladą czy małe lukrowane pierniczki w różnych kształtach zawsze smakują jednakowo - baaardzo smacznie. Pierniki to także nieodłączny element świątecznej atmosfery i nie może ich zabraknąć w bożonarodzeniowym menu. Pierniczki to bowiem symbol szczęścia i dostatku.