

5. 12. 2023

Mouka + med + pepř = ~~Peprník~~ Perník

Letošní vánoční výstava na třeštské pobočce vás provede dějinami perníku. Na našich stolech se perník objevuje ve dnech svátečních i všedních. Nelze si bez něj představit Vánoce, ani Velikonoce, kupuje se na poutích, běžně se peče litý na plech. Každá rodina má recept na ten nejlepší. Vůni mu propůjčuje směs několika druhů koření.

Už ve starověku znali lidé medové pečivo. Základem bývala žitná mouka, med a v začátcích z koření pouze pepř. Proto se perníkům kdysi říkalo peprníky. Perník byl považován za luxusní delikatesu bohatých lidí. Sloužil jako pochutina, k dekorativním účelům i jako lék. Od 19. století se med začal nahrazovat třtinovým cukrem nebo levnějším sirupem z řepného cukru. Také koření se stalo dostupnějším a na perníku si mohly pochutnat širší lidové vrstvy. Výroba perníku bývala zdlouhavá a namáhavá práce, receptury se uchovávaly v tajnosti. Místo vykrajovátek se v minulosti používaly dřevěné formy, do kterých se těsto vtlačilo a po vyklepnutí upeklo. Vzhled perníkářských výrobků se časem měnil. V začátcích se perníky pouze potíraly kvůli lesku, potom se na ně lepily obrázky, říkanky a vzkazy, dnes se zdobí bílkovou polevou.

Výstava v Schumpeterově domě v Třešti začíná 5. prosince a potrvá do 2. února 2024.

Mgr. Milina Matulová

tel.: 739 480 839

e-mail: matulova@mvji.cz