

recept na perník tlačný do dřevěných forem

1. Uvaříme med (na 1 kg medu cca 1 dcl vody) podle hustoty medu – nejlépe med tmavý – není nutno, ale hlavně od včelaře, sbíráme pěnu – uvařeno je, až se pěna přestane dělat.
2. Přidáme jemně natlučené a proseté koření: kardamom, badyán, skořice, zázvor, hřebíček, anýz, koriandr, muškátový květ, šafrán aj. dle chuti.
3. Necháme vychladnout na teplotu 37-40 °C. To je velmi důležité jinak se nám z hmoty udělá guma!!
4. Do medu s kořením vmícháme hladkou mouku tak, aby směs byla velmi hustá kaše.
5. Necháme uležet nejméně týden, lépe 14 dní. Směs vydrží až dva roky, ale musí se chránit před vysycháním. (Mám ve špajzu desetiletý bez známek stáří.)
6. Polotovár den před použitím umístíme do temperovaných prostor abychom dosáhli u těsta teploty lidského těla, ne více.
7. Na pomoučněném vále vpravíme další hladkou mouku tak, aby těsto bylo dostatečně tuhé a nelepilo se na ruce – těsto důkladně propracujeme.
8. Můžeme přidat i vejce, ale není to nutné.
9. Vyděláme plát na sílu tužky, může být i tenčí, u větších formátů silnější, vykrojíme příslušný kus (nejlépe rádlem) a vmáčkneme do olejem vyřené a vykartáčované formy. Vmáčkáme těsto palci do formy, zavalíme otisky od prstů, vyklopíme na vál, odkrojíme přesahující těsto a vnitřní vybírání (1/2 výšky těsta je ve formě a 1/2 zůstává nad formou).
10. Plech namažeme včelím voskem (nebo použijeme pečicí papír) a připravené figurky dáme péci do slabě vyhřáté trouby – spíše sušit – 100-120 °C.
11. Až okraje a vršky začnou „žemlovat“ (zlátnout), perníkové figury potřeme celým rozšlehaným vejcem do kterého můžeme přidat karamel. Můžeme i jen bílkem či ve vodě či bílku rozpuštěným kakaem nebo potravinářskou barvou příjemného odstínu – směs přiměřeně naředíme.
12. Nátěr se provádí dvakrát až třikrát. Pečeme přiměřeně zvolna, asi 1/2 až 3/4 hodiny.

PŘI ZACHOVÁNÍ TECHNOLOGIE JE PERNÍK DOKONALE A DO DETAILU
REPRODUKOVANÝ- PERNÍKÁŘI VŽDY DBALI NA KVALITU DÍLA A TOTO JIM
SLOUŽILO KE CTI A SLÁVĚ-BUDIŽ STEJNÉ MYSLI.

Dobrou chuť přeje Jiří Růček.