

Z kuchyně biochemika

Perníkové vánoce

Nejprve malý exkurs do historie ... jak vznikl lidový betlém?

Traduje se, že před vánoce roku 1223 postavil Sv. František z Assisi (1182-1226) za pomoci svých přátel v lesní jeskyni nedaleko obce Greccio v Umbrii prosté jesle. Dal je vystlat senem a kolem nich postavil dvě živá zvířata a to osla a vola. U jeslí jako u oltáře pak sloužil štědrovečerní mši za přítomnosti svých přátel a zástupu vesničanů. Tajemná atmosféra té chvíle, fantazie, živá italská povaha i smysl pro okázalost způsobily neobyčejný úspěch mytické slavnosti, takže byla v dalších letech opakována a napodobována i po Františkově smrti. A to nejen příslušníky řádu, jehož byl František z Assisi duchovním zakladatelem, ale i v mnoha jiných středověkých kláštřích. Už v té době byly figury (Ježíšek a někdy i Maria a Josef) vyřezávány ze dřeva, ulity z vosku, tesány z kamene, ale ostatní postavy biblického příběhu doposud představovali živí pohybliví herci.

Je třeba poopravit dost rozšířený názor, že stavění jesliček a betlémů o vánocích šířili především františkáni. Zejména v Čechách, na Moravě a Slezsku zavedli stavění jesliček jezuité. Budovali je neobyčejně horlivě, a to zejména v období rekatolizace obyvatelstva v našich zemích.

Za pravé předchůdce vánočních jesliček považujeme jesličkové skřínky a oltáře, jakým je například oltářní reliéf v pražském Týnském chrámu. O prvních domácích jesličkách vůbec, tedy o takových, které nebyly určeny do kostela, se dozvídáme z inventární knihy italského hradu Piccolominidi Aragona. Dočteme se tam, že „dvě velké truhly kněžny Constanze byly plné 116 jesličkových figur“. Jsou mezi nimi tři králové s doprovodem, trubači na kóních, rytíři ale i pastevci, ovce, psi, osel, vůl, tři velbloudi a slon... tedy



figurky, které naplňují betlémy až po naše časy.

U nás se tento zvyk začal šířit mezi drobnou šlechtu od počátku 18. století, ale o půl století později se betlémy objevují i v měšťanských domácnostech.

A nakonec tento zvyk opustil církevní půdu a stal se pouze obyčejem lidovým. A jako v lidových pohádkách i zde začala pracovat naivní fantazie a prostí lidé vymýšleli čím ubohé matce a novorozenátku pomoci, čím je obdarovat. Tím vznikalo mnoho nových neobvyklých figur, představ, které rychle překročily rámec předepsaných schémat kostelních jeslí. Časem se vytvářely i typické rysy jednotlivých regionálních betlémů. Jejich složení a způsob stavby se dost výrazně odlišují.

V mnoha rodinách se dodnes o vánocích strojí nejen vánoční stromček, ale staví se i jesličky a betlémy z papíru, vyřezané ze dřeva, keramické a taky často perníkové ...

Zkuste to letos o vánocích s perníkem i vy! Perníkové ozdoby, postavičky v betlému a větvíčka chvojí... to je vůně, která navozuje vánoční atmosféru více než cokoli jiného. Výrobu roztodivných perníčků, perníkových postaviček uvítají zejména dětmi, protože z jednoduše připraveného těsta mohou podle své fantazie vytvářet libovolné tvary a ještě si je po upečení polevou vlastnoručně ozdobit. A nyní jak na to:

Vánoční perník

0,5 kg hladké mouky, 1/4 kg práškového cukru, 2 celá vejce, 2 lžičce medu, 1 lžičce rumu, 1/2 kávové lžičky jedlé sody, 2 kávové lžičky perníkového koření.

Perníkové koření

Směs připravíme z jemně umletého koření v tomto poměru: 40% fenyklu, 25% skořice, 15% anýzu, 5% nového koření, 3% muškátového květu, 3% muškátového oříšku, 3% badyánu.

Postup práce

V míse promícháme moučkový cukr se dvěma celými vejci, přidáme koření a rozpuštěný med. Potom do mísy prosejeme mouku, přidáme jedlou sodu a zpracujeme. Těsto neředíme ani mlékem ani vodou, musí být tuhé. Dáme je do mikrotenového sáčku do příštího dne na chladné místo odležet. Potom těsto rozválíme na 2-3 mm silnou placku, ze které vykrajujeme figurky, postavičky, zvířátka, stromy... Vykrajované tvary klademe na slabě pomaštěný plech a pečeme v horké troubě. Chceme-li, aby se perníčky leskly, potřeme je v polovině pečení rozšlehaným vejcem. Je dobré dát perníčky dále od sebe, aby se nespékly. El. troubu vyhřát tak na cca 250 celsiových stupňů, vložit plech s perníky, jakmile perníčky "vyskočí" přepneme troubu na horní ohřev. Po upečení uložit na rovnou desku.

Zdobení

Zdobíme cukrovou polevou. V míse utřeme vaječný bílek s prosátým moučkovým cukrem (na jeden bílek cca 200g cukru) a několika kapkami citronové šťávy. Polevu vložíme do mikrotenového sáčku, ustrihneme malý růžek a zdobíme. Důležité je vystihnout správnou hustotu polevy. Hustou polevou se sice dobře kreslí, ale po zatschnutí zase brzy opadá. Řádká poleva roztéká.

(recept zpracován dle odposlechu vánočních řečí po dobu 25 let mezi laborantkami třebíčské biochemie)

Tak tedy krásné a klidné vánoce!

-mn-