



ŘEMESLA 01. 12. 2016

Z historie perníkářství - medové perníčky pekli již staří Egypťané

V naší zemi se objevují první záznamy o perníku kolem roku 1330. Tou dobou se již v Praze usadilo několik perníkářů. Za vlády Karla IV., kdy Čechy...

Medové perníčky, pochoutka, která se peče odpradávná k všelijakým příležitostem, má dlouhou historii. Nelze přesně určit, kdy vznikl první perník, ale víme, že placky z mouky obohacené medem a kořením si pekli již obyvatelé Starého Egypta. Díky tomu, že med je jedna z nejstarších používaných surovin, různorodé medové pečivo bylo oblíbené jak v Egyptě, tak v Řecku či Římě, stejně jako v orientálních krajinách. Sladké medové pečivo ochucené různorodým kořením chutnalo v rozmanitých podobách všem lidem na světě.

Perníkářství v českých zemích

V naší zemi se objevují **první záznamy o perníku kolem roku 1330**. Tou dobou se již v Praze usadilo několik perníkářů. Za vlády Karla IV., kdy Čechy zbohatly, Otec vlasti přál rozvoji řemesel, přicházelo do naší země stále více perníkářů. V Praze existovalo sdružení perníkářů již v roce 1348, ale **první perníkářský cech byl datován až v roce 1524**. Ve městech mimo Prahu se perníkáři sdružovali do společných cechů s pekaři, sladovníky či mlynáři.

Ovšem v období husitských válek bylo **perníkářské řemeslo** odsuzováno a zatracováno, neboť se mělo jednat o přepychové zboží a výroba perníku měla být zakázána. Tuto těžkou dobu perníkářství nakonec přežilo. Perníkářů ale bylo málo a jejich perníčky byly určeny spíše pro vzdálené trhy.

Nejznámějším perníkářským městem byl tehdy německý Norimberk. Od 15. století se postupně stávalo **perníkářství** rozvíjejícím se řemeslem, ovšem jejich produkty nebyly určeny všem. **Medové perníky** byly zbožím drahým a dovolit si je mohli jen bohatí lidé. Proto působili perníkáři většinou ve velkých městech, kde byl odbyt větší.

Medové perníčky byly dříve velmi populární

Medové perníky zažívají počátek své zlaté éry v 17. století a perníkářství se rozvíjí natolik, že přestává být pokrmem přepychovým, a stává se přístupným i širším vrstvám obyvatel. Z této doby jsou u nás dochované také **dřevěné perníkářské formy**. Další dvě stě let se tak **medové perníčky** těší velké oblibě a pečou se ke všem příležitostem. Tradiční medové perníčky byly typicky vánoční, velikonoční či svatební.

Soumrak nad zlatou dobou perníku přichází až ve druhé polovině 19. století, kdy je **perníkářské řemeslo** nuceno ustoupit řemeslu cukrářskému, které zažívalo v tomto období svůj velký rozmach díky rozvoji cukrovarnictví, popularitě kakaa a čokolády, a také díky své rozmanitosti. Cukráři nabízeli širší a lákavější sortiment výrobků. Mnohé **perníkářské dílny** tak byly předělány na dílny cukrářské a počátkem 20. století perníkářské řemeslo jako samostatná živnost zaniká docela. V dnešní době se snažíme **tradiční medový perníček** znovu oživit.

Jak se medové perníčky vyráběly dříve?

Když se po roce 1300 dostal z Norimberku perník ke Slovanům, vyráběl se stále tradičním způsobem. Stejně jako ve starověku se vyráběl tak, že se **několik měsíců vykynuté těsto zadělané medem a ochucené kořením**, vtlačovalo do dřevěných forem, vyřezávaných z tvrdého, ovocného dřeva. Forma se vysypávala tradičně hrachovou moukou.

Těsto se pak opatrně vykleplo a putovalo do pece. Aby se perník krásně leskl, **povrch se potíral rozvařeným ovocným klijem**. Tehdy se do těsta ještě **nepřidával cukr**. Proto mělo těsto zcela jinou kvalitu a chuť, v porovnání s dnešním medovým perníkem, kde je více cukru, nežli medu. Přidáním cukru se sice zkracuje doba zrání těsta, ale pro jeho kyprost a křehkost se musí přidávat i další chemické přísady. Dříve se těsto se připravovalo dlouhou dobu dopředu, několik měsíců a často i let se pak nechávalo odležet. Říkalo se, že **nejlepší medové perníky** na svatbu byly z těsta, zadělaného v den narození nevěsty.

A kdo perníky pekli? Nejčastěji to byli muži, perníkáři. To mělo svůj pragmatický důvod, neboť **vyrábět perník bylo velice fyzicky náročné**, těsto se vyrábělo ve velkém množství a práce s ním byla opravdu namáhavá. Každý perníkář měl svůj recept na výrobu perníku, a recept byl tajný. Dřevěné formy, které vyráběli řezbáři, postupně nahradily formy plechové, když nastal **úpadek perníkářství** kvůli rozmachu cukrářského řemesla.

A jakou měly medové perníky podobu?

Medové perníčky a jejich výrobní postupy se v perníkářské historii změnily značně, stejně jako způsoby tvarování a zdobení. Dřevěné formy ze 16. století, které se ojediněle dochovaly v zahraničí, především v Německu, mají **náboženské náměty**. Na Vánoce se pekly figurky Panny Marie, narozeného Ježíška, ale i celé betlémy. Prostý lid vytvářel z perníkového těsta jednoduché tvary betlémských hvězd, koníků, husarů, srdíček a typických regionálních ornamentů a symbolů. **Zpočátku se také nejvíce peklo v kláštorech.**

Z roku 1641 pochází seznam perníkářských forem, které používal **pražský perníkář Sebastian**

Petrášek. Je z něho patrné, že k náboženským námětům z 16. století přibyly v 17. století náměty světské. Již koncem 18. století se výroba figurálního perníku začala vytrácet a zbyly po ní jen formy husarů, koníků a panen v muzeích. Začal se vyrábět perník vypichovaný, **zdobený různobarevnými polevami**, cukrovými glazurami.

Vzhled perníků pak výrazně ovlivňovala **móda papírových barevných nálepek**, které se na perník lepily polevou. Byly na nich vytištěné motivy, jaké se užívaly u perníků vtlačovaných do dřevěných vyřezávaných forem, jako srdíčka, hvězdičky, čerti a Mikulášové, koně a husaři atp. A pak k nim pekaři postupně začali přidávat další ozdoby, včetně fotografií.

Medové perníčky se v domácnostech pečou od 19. století

V 19. století se pečení medových perníčků přesouvalo také do domácností. K dostání byly různé **plechové formy na pečení**, ale především byly veřejnosti odhaleny také recepty, které si dosud každý perníkář střežil jako oko v hlavě. **Perníkářské řemeslo tak skutečně zlidovělo.** Novým způsobem zdobení se stala v této době např. **čokoládová poleva**, která dala medovému perníku další rozměr. Bohužel ve 20. století toto sladké řemeslo téměř zmizelo, když začal vítězit cukr nad medem. Lidé si začali pochutnávat na dortech a zákuscích a medové perníčky již nebyly tak lákavé.

V dnešních domácnostech pečou lidé perníčky již jen zřídka, a **většinou jen na svátky vánoční.** Přitom nikdo nemůže popřít, že **medové perníky** jsou voňavé, práce s nimi je tvůrčí a výsledek je velice chutný a s jinými cukrovinkami nezaměnitelný. Medové perníčky mají také tu nespornou výhodu, že se tak hned nezkaží a **vydrží čerstvé po dlouhou dobu**, pokud jsou uchovávány ve vlhku a chladu.