

PERNĀ•ÄŒEKY, PERNĀ•ÄŒEKY...

StÄ™eda, 11 prosinec 2013

První dekáda má›síce prosince je za námi, zaÄ•iná ta druhá, plná obrovských pÄ™íprav. A tak není divu, Ä¾e mi zaÄ•al v hlavě blikat májÄ•ek, Ä¾e bych má›la fofrem upéct perníÄ•ky, aby se do Vánoc staÄ•ily rozleÄ¾et, jak mi radívala babiÄ•ka.

Zcela zbyteÄ•nÄ›, stejnÄ› se nikdy nestaÄ•ily poÄ™ádnÄ› rozleÄ¾et, protoÄ¾e byly dÄ™ívě snÄ›deny. Zhruba tÄ™etina veÄ™ejnÄ› právnÄ› pÄ™ípeÄ•ení, a to pÄ™í sbírání upeÄ•ených perníÄ•kÄ› z plechu do krabice, druhá tÄ™etina tajnÄ› bÄ›hem peÄ•livÄ› uschovány na dÄ›tem neznámém místÄ› a asi je snÄ›dli mimozemÄ›ani nebo vetÄ™elci ze skÄ™ínÄ› s povl kam jsem je dÄ›myslnÄ› zahrabala do prostÄ›radel, protoÄ¾e ani jedno dítko je prý ani nestaÄ•ilo najít, natoÄ¾ ochutnat. Na poslední tÄ™etinu jsem vÄ¾dy horko tÄ›Ä¾ko bránila pÄ™í zdobení, kdy mi byly odebírány pacinkami nic si nezavdávajícími s chapadly chobotnic, a to jak co do délky, tak i co do počtu. No a co odolalo chapadélkÄ›m mých dvou dÄ›tí, to staÄ•il seÄ¾ra pes ve chvíli, kdy pokreslené bílkovou polevou schnuly v kuchyni. TradiÄ•nÄ› jiÄ¾ po hezkých pár let peÄ•u vÄ¾dy je š týden pÄ™ed štÄ›drým dnem další várku perníÄ•kÄ› a zdobení probíhá narychlo bílou a hnÄ›dou Ä•okoládovou polevou z pytlíku, co se jen nahÄ™eje v mikrovlnce. RozleÄ¾et se zase nestaÄ•í, jelikoÄ¾ nestaÄ•í ani ztvrdnout, a úspÄ›ch má velký, pÄ™íve velký.

TakÄ¾e milé peÄ•ící kudlanky a pÄ™ípadní pomocníÄ•ci - kudlánci, jak jste na tom s perníÄ•ky vy? Máte svÄ›j oblíbený, léty vyzkoušený recept - nebo jste zatím na váÄ¾kách, jestli perníÄ•ky vÄ›bec péct Ä•i radÄ›ji počkat na ty babiÄ•iny?

Pro ty, co chtÄ›jí mít perníÄ•ky vlastnoruÄ•nÄ› upeÄ•ené a nazdobené, jsou tady dva moje recepty. Jeden od babiÄ•ky a mé nejlepší kamarádky. Ty jsme pekli vÄ¾dy na Mikuláše ve školce a dÄ›ti si je pak samy zdobily. A protoÄ¾e si je nechci nechat pro sebe, tak tady jsou. Jsou výborné a doporuÄ•uji dÄ›lat rovnou z dvojité dávky, jsou hned pryÄ•. A kdyÄ¾ budete váhat, který recept pouÄ¾ít, zkuste to jako já a dejte je oba dva dohromady. Tak docílíte dvojité dávky a zároveň vyzkoušíte oba recepty najednou!

BabiÄ•iny perníÄ•ky 40 dkg hladké mouky 15 dkg mouÄ•kového cukru 5 dkg másla 2 celá vejce 3 polévkové lÄ¾ice meduprášek do perníku TÄ›sto nechat nejménÄ› 2 hodiny v chladnu odpoÄ•inout, potom rozválíme, vykrájíme a peÄ•eme na vymazaném plechu nebo peÄ•ícím papíru.

PerníÄ•ky od Hely ze školky 40 dkg hladké mouky 14 dkg cukru 7 dkg másla 2 lÄ¾ice medu 1 lÄ¾ice sodyperníkové koÄ™ení 2 vejce Postup stejný jako u pÄ™edchozích perníÄ•kÄ›. Dobrou chuÄ› všem pÄ™í je VodomÄ›rka (psáno šesti léty... a nechávám i ty pÄ›vabné komentáÄ™e.)