

# MAZOWSZE SERCE POLSKI NR 12 (80) 2024

13/12/2024 11:58 | Zamieścił: Urszula Sabak, Autor: Biuro

Wydawnicze

## Smaki Mazowsza



Autor: fot. KGW "Korniczanki"

Zapraszamy koła gospodyń wiejskich do nadsyłania swoich zdjęć i przepisów na potrawy regionalne (i nie tylko!) na adres: [sercepolski@mazovia.pl](mailto:sercepolski@mazovia.pl)

---

## Tygodnik zwany piernikiem babuni

Kgw ze Starej Kornicy „Korniczanki” (powiat łosicki)

Składniki:

- 1 kg mąki
- 1 przyprawa do piernika
- 2 szkl. cukru
- 6 jaj
- 2 łyżki sody oczyszczonej
- ½ kg miodu

Przygotowanie:

ze wszystkich składników zagniatamy ciasto i odstawiamy w glinianym naczyniu w ciepłe miejsce (np. w pobliżu grzejnika) na 7 dni. Naczynie przykrywamy lnianą ściereczką lub obrusem. Po tygodniu pieczemy piernik. Z jednej porcji wyjdą dwie blachy. Gdy ciasto wystygnie, przykrywamy je folią, aby zmiękło. Piernik przekrajamy i smarujemy bitą śmietaną z cukrem.

---

# Długowieczność piernika

Piernik długo zachowuje świeżość. W czasach, gdy nie znano konserwantów, był idealnym smakołykiem do przechowywania na długie podróże. Dzięki temu stał się popularny wśród żeglarzy i handlarzy.

---

## Do tańca i do różańca

KGW „Korniczanki” ze Starej Kornicy działa prężnie od 2015 r. Obecnie liczy 10 członków, którzy jednocześnie tworzą zespół „Korniczanie”. Przewodniczącą koła oraz kierownikiem zespołu jest Anna Szpura. „Korniczanki” śpiewają, gotują, tworzą wieńce dożynkowe oraz ludowe. Kultuwują lokalne tradycje wśród mieszkańców, w kraju oraz za granicą. Zdobyły wiele nagród za wieńce dożynkowe.

---

## Skąd ten piernik?

Słowo „piernik” pochodzi od staropolskiego „pierny” czyli pieprzny, co nawiązuje do korzennego smaku tego smakołyku. Wypieki z miodu i mąki spożywano już w starożytnym Egipcie i Rzymie. W średniowieczu recepturę wzbogacono o przyprawy korzenne, co nadało im charakterystyczny smak. Były wówczas towarem luksusowym.

[KGW „Korniczanki” ze Starej Kornicy działa prężnie od 2015 r. Obecnie liczy 10 członków, którzy jednocześnie tworzą zespół „Korniczanie”. Przewodniczącą koła oraz kierownikiem zespołu jest Anna Szpura. „Korniczanki” śpiewają, gotują, tworzą wieńce dożynkowe oraz ludowe. Kultuwują lokalne tradycje wśród mieszkańców, w kraju oraz za granicą. Zdobyły wiele nagród za wieńce dożynkowe](#)



[fot. arch. KGW](#)

### UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie [archiwum.mazovia.pl](http://archiwum.mazovia.pl)