

Pierniki świąteczne



Autor: arch. KGW w

Świniarowie

Pierniki świąteczne

- 40 dag miodu
- 2 opakowania przyprawy do piernika
- 25 dag masła
- 3 białka
- 1 ½ szklanki cukru
- 8 żółtek
- 1 kg mąki
- 3 łyżki kakao
- 200 ml śmietany
- 3 łyżeczki sody

Miód z przyprawą do piernika podgrzać i dodać masło. Następnie ubijać białka z cukrem około 10 minut. Do tego dodać żółtka, mąkę i kakao, a następnie śmietanę wymieszaną wcześniej z sodą. Wyrobite ciasto odstawić na 12–24 h w chłodne miejsce. Wałkować na 0,5 cm i foremkami wykrawać wybrane kształty. Układać w odstępach na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w temperaturze 180°C przez 10–12 minut.

Krótki staż – duże osiągnięcia

KGW w Świniarowie (gmina Łosice) istnieje od grudnia 2018 r. i liczy 36 członkiń. Na swoim koncie ma liczne osiągnięcia m.in. I miejsce w konkursie „Koła Gospodyń Wiejskich –wyjątkowe miejsca, wyjątkowi ludzie” organizowanym przez Krajową Sieć Obszarów Wiejskich (KSOW). Panie uczestniczą w różnego rodzaju warsztatach i projektach, a także udzielają się charytatywnie. Są inicjatorkami wielu uroczystości służących integracji i zacieśnianiu więzi międzypokoleniowych.

Pakiet startowy

Charakterystyczny, korzenny zapach to zasługa przypraw używanych do jego produkcji. Standardowy zestaw to: cynamon, imbir, goździki, kardamon, gałka muskatołowa, ziele angielskie i pieprz. Jednak skład mieszanki przypraw zależy od indywidualnych upodobań.

Grudzień pachnie piernikiem

Polska nazwa piernik pochodzi od słowa pierny (czyli pieprzny) i odnosi się do intensywnych przypraw w nim zawartych. Najstarszy zachowany polski przepis na wypiek piernika pochodzi z 1725 r. i zanotowany został w poradniku medycznym. Początkowo bowiem ciasto to było nie tylko przysmakiem, ale i lekarstwem na niestrawność.



Fot. arch. własne KGW

