

Pierniczki....pierniki,

Googluję, czytam i oto esencja wiedzy niezbędnej :

Piernik – twarde ciemnobrązowe ciasto robione z mieszaniny mąki pszennej i żytniej, mleka, jajek, karmelizowanego cukru, miodu, mocno przyprawione cynamonem, imbirem, a czasem także goździkami, kardamonem, gałką muszkatołową, anyżem i lawendą.



Nazwa *piernik* wywodzi się od staropolskiego słowa "pierny", czyli *pieprzny*



Pierwszy cech piernikarzy (kichlarzy, od niem. KÜchler) w Polsce powstał w Krakowie.



Piernik to tradycyjne ciasto miast hanzeatyckich, będące swoistym symbolem ich powodzenia oraz szerokich kontaktów ze światem.

Pierwotnie było wielkim luksusem, ze względu na koszty importu przypraw korzennych i bakalii, często eksportowano je w głąb krajów macierzystych.



Pierniki występują zwykle w formie mniejszych i większych ciastek, często polewanych po wierzchu czekoladą, bakaliami, a w środku przekładanych marmoladą, masą orzechową lub marcepanem.



Wypieka się również większe bloki piernika, zwykle przekładane warstwami marmolad. W produkcji przemysłowej leżakowanie ciasta może trwać kilka tygodni, a ciasto na domowe pierniki wigilijne zaleca się zarabiać miesiąc wcześniej



W Polsce w XVII wieku sprzedawano pierniki w aptekach jako skuteczny lek na wiele chorób^[4].



Podobno dawniej w skład wiana panny młodej wchodziła faska ciasta piernikowego i galaretowaty wywar mięsny na rosół.