

Mezi dobroty, které obvykle pečeme na Vánoce, neodmyslitelně patří perníčky. Jde o pečivo tradiční, známé po staletí. Podle některých historiků je perník (původně vyráběný z medu divokých včel) ještě starší než chléb. Pečivo podobné dnešním perníkům se peklo již v Egyptě asi 2000 let př. n. l. Nejstarší písemná zmínka o perníku v Evropě je z roku 1293 v polském městě Svidnice. V Čechách máme první svědectví z roku 1335 z města Turnova. Perníky byla proslulá hanzovní města, kde díky čilému obchodu bylo dostupné koření, pro výrobu perníků nezbytné. Ceněné byly také perníky z velkého obchodního centra – Norimberka. Perníkáři si tajemství svých receptů chránili, ovšem řada cukrářů a pekařů se snažila vyhlášené perníky napodobit. Mezi takové pokusy patří i recept z rukopisné kuchařky Polyxeny z Lobkowicz, rozené z Pernštejna:

Vzítí cukru jednu libru, jeden žejdlík přepuštěného medu, zmíchatí spolu, rozpustiti na tichým uhlí a potom vzítí bílý pšeničný múky jednu libru, a když se dobře rozpustí, dáti do tý múky a míchatí a zbude hustý, aby se mohlo z toho těsta perníky váletí. Potom vezmi v cukru zadělanýho suchýho citrýnu a pomorančový kůry, též z cukru, každýho po 4 lotech, muškátový kulky čtyři, zázvoru bílýho krájenýho dva loty, zkrájenýho hřebíčku dva loty, pepře tlučenýho jeden lot. Smíchatí to spolu s tím kořením, vyhnísti těsto, potom perníky prstu stlúšti dej do forem, potom dej na prkýnko a podsyp čistě hrubě múkú bílú, dej do pece po chlebě. Potom vezmi kumi neb višňovýho klihu, namoť jej v čistý vodě, a když ta voda bude hustá, vzítí štětičku, namočití, potom vyndati z pece ty perníky, poštrejchovati, dáti zas do pece, budú jak **normberský**.

Polyxena z Pernštejna (\*1566 †1642) měla ve vaření zjevně zálibu. Dokládá to i zmínka v archivu, z níž je patrné, že její první manžel, Vilém z Rožmberka, jí v nově budovaném zámku Kratochvíle vyhradil místnost jako její soukromou kuchyni.

Po Vilémově smrti (1592) se znovu provdala za Zdeňka Vojtěcha Popela z Lobkowicz. Po jeho smrti (1628) věnovala pražskému kostelu Panny Marie Vítězné vzácnou voskovou sošku Pražského Jezulátka. Tu si původně do Čech přivezla ze Španělska její matka jako svatební dar.

Pochybuji, že budete perníčky péct podle Polyxenina receptu, asi zůstanete u osvědčených rodinných. Přesto doufám, že vás tenhle historický recept v době předvánočních zmatků alespoň trochu pobaví.

čfk



Historická dřevěná forma na perník

