

Mistryně perníkárka zvládne zvíře i husara na koni



12. 10. 2020 12:09

Oblíbenou pochoutkou dětí i dospělých je po celá staletí perník. Původně luxusní pochoutka se stala postupem času běžně dostupnou a není snad člověka, který by perník nikdy neochutnal. Kromě průmyslové produkce se jeho výrobě věnují i drobní řemeslníci.

„Myslím, že perník miluje každý. Jeho medovou kořeněnou chuť nenapodobí žádná jiná dobrotka. Když je k tomu navíc krásně ozdobený, člověk neodolá,“ uvedla Květa Vinklátová, radní pro kulturu, památkovou péči a cestovní ruch Libereckého kraje.

V Libereckém kraji se tvorbě této pochoutky věnuje nositelka titulu Mistryně tradiční rukodělné výroby Jiřina Růtová, která pochází z Janova Dolu v Podještědí. Mezi tvůrci folklorního pečiva vyniká originálními nápady, velmi chutným a trvanlivým perníkem i jeho vkusným a neotřelým zdobením.

Jako perníkárka pracuje s pravým včelařským perníkem. Tento druh jí vyhovuje především v tom, že nemusí zrát do druhého dne, ale může se péct v podstatě bezprostředně po zpracování těsta a lehkém vykynutí. Její výrobky mají různou podobu – od zvířat až po různé moderní motivy. Dokáže i precizně a s přihlédnutím ke skutečné podobě výzbroje a uniformy ozdobit perníkovou figurku husara na koni.

Originální perníkářský rukopis Jiřiny Růtové obdivují ročně tisíce návštěvníků historických jarmarků a trhů tradičního řemesla po celé České republice. V její tvorbě se odráží místní, podještědské, i rodinné tradice; respekt k odkazu lokálních lidových zvyklostí je pro celou její činnost charakteristický – peče také tradiční pečivo, zdobí kraslice a vystupuje ve folklorním souboru Horačky. Svou aktivitou se po léta všestranně zasazuje o zachování a prezentaci řady projevů tradiční lidové kultury v Libereckém kraji.

Původní receptura perníku se skládala z medu, mouky a pepře. Vyráběl se v hanzovních

městech, z nichž se pak začal hojně vyvážet do vnitrozemí. Kvůli ceně koření, byl ale velkým luxusem. Postupně se receptura perníku začala upravovat, tak že v dnešní době se vytváří z pšeničné a žitné mouky, vajec, mléka, medu, cukru a koření se skořicí, zázvorem. Někdo používá i hřebíček, anýz a podobně. V Česku je nejznámější perník pardubický.