

Piernik w beczce przez 4 lata? - dawne cieszyńskie tradycje

Data publikacji: 22.12.2020 15:00

Pytając ludzi czym pachną święta, zdecydowanie najczęściej padnie odpowiedź „piernikiem”. Zapach korzennych przypraw jest nieodłączną częścią bożonarodzeniowej tradycji. Na Śląsku Cieszyńskim pierniki również gościły w domach i to już wiele wieków temu. Istniała nawet tradycyjna, cieszyńska receptura na ciasto piernikowe.



Fot. JŚ

Chociaż pierniki kojarzą nam się raczej z ludzikami, udekorowanymi lukrem, zawieszanymi na choince (taki obraz został nam zaszczipiony przez popkulturę), w rzeczywistości tradycja piernikowa w regionie zagościła znacznie wcześniej, niż pierwsze amerykańskie, czy zachodnioeuropejskie wpływy - **Piernik przywędrował w nasze strony wraz z orszakiem ślubnym księżnej cieszyńskiej Sydonii Katarzyny von Sachsen-Lauenburg, żony księcia Wacława III Adama. Ciasto piernikowe było w XVI wieku luksusem, na który mogli pozwolić sobie tylko najbogatsi, co było spowodowane drogimi, sprowadzanymi z „krańców świata” przyprawami korzennymi** – wyjaśnia Władysław Żagan, autor bloga Principatus Teschinensins. Więcej na temat lokalnych tradycji świątecznych można przeczytać [tutaj](#).

Przez lata wykształcił się nawet tradycyjny przepis na piernik cieszyński. Przygotowanie ciasta na podstawie tej receptury było jednak sporym wyzwaniem – przygotowania do świąt trzeba było przygotować wiele lat wcześniej - **Ciekawostką jest, że taki tradycyjny piernik cieszyński, dziś już prawie zapomniany, przygotowywany był na długo przed Bożym Narodzeniem, a dawne księgi kucharskie mówią, że ciasto piernikowe musiało się kisić w dębowych beczkach przez 4 lata, żeby nabrało odpowiedniego aromatu i smaku** - wyjaśnia Żagan. Niestety, przepis ten nie zachował się w zbiorach pisanych, jednak być może w którymś domu jeszcze opowiadania o składnikach i odpowiednich beczkach do kiszenia ciasta przetrwały.

JŚ