

# Piernikowe stringi na walentynki

Data publikacji: 11.02.2014 19:25

Piernikowe stringi i fikuśne biustonosze nie tylko przyciągają wzrok, ale też wodzą na pokuszenie szczególnie przed Walentynkami. W Skoczowie cukiernicy udowadniają, że pierniki można nie tylko jeść, ale również obdarowywać nimi bliskich.

Piernikowe stringi i fikuśne biustonosze nie tylko przyciągają wzrok, ale też wodzą na pokuszenie szczególnie przed Walentynkami. W Skoczowie cukiernicy udowadniają, że pierniki można nie tylko jeść, ale również obdarowywać nimi bliskich.

Walentynki zbliżają się wielkimi krokami. Jeśli nie masz pomysłu na oryginalny prezent koniecznie odwiedź cukiernię. Gotowe pierniki małe i duże można kupić od ręki, albo złożyć specjalne, indywidualne zamówienie. A wszystko przygotowane wg oryginalnej receptury, którą ponad sto lat temu przywiózł z samego Wiednia założyciel cukierni Franciszek Duś.

***Tajemnicy przygotowania skoczowskich pierników nie zdradzamy - mówi Alina Duś, właścicielka cukierni - ale ciasteczka przygotowane są na naturalnym miodzie, z całą gamą przypraw. Ciasto zanim trafi do pieca leżakuje, bo im więcej odpoczywa, tym jest smaczniejsze.***

Kulinarnej sztuki Franciszek Duś uczył się u najznamienitszych wiedeńskich cukierników, których wypieki trafiały na cesarski stół. Gdy nabrał wprawy wrócił po latach do Skoczowa, by tu na ulicy Kościelnej założyć swoją własną cukiernię. Po łakocie do niej przyjeżdżali Kossakowie z Górek Wielkich, a także Gustaw Morcinek. Pierniki pomogły cukierni przetrwać wojenne zawieruchy i trudne czasy, w których nikogo nie było stać na wykwintne ciasta i specjalne.

***Dziś wypiekane są tu nie tylko wzory okolicznościowe, ale także pierniki z wizerunkiem skoczowskiego herbu, Jonasza czy też ratusza. Pierniki powstają w specjalnych, drewnianych formach zrobionych na wzór najstarszych form piernikarskich jakie funkcjonowały przed laty w Skoczowie - mówi Robert Orawski, dyrektor Miejskiego Centrum Kultury "Integrator. - oryginalne formy można oglądać w muzeum im. Gustawa Morcinka w Skoczowie.***

***Skoczów był nazywany Śląskim Toruniem - dodaje historyk, Halina Szotek - Piernikarzy mamy wpisanych w XVIII-wiecznych spisach ludności, a jeszcze w połowie XX wieku w Skoczowie było ich co najmniej kilku. Źródła wymieniają m.in. Gembalę, Bibera i Marhulę. Choć pierniki wypiekało się na całym Śląsku Cieszyńskim to dziś te najstarsze tradycje wskrzesza przede wszystkim Skoczów.***

***Skoczowskie pierniki stały się wizytówką miasta. Są piękne i smaczne. Obdarowujemy nimi znamienitych gości i wysyłamy do przyjaciół- dodaje Orawski - Pierniki otwierają przed nami szereg nowych możliwości. Zastanawiamy się nawet nad specjalną serią pierników z okazji kanonizacji papieża Jana Pawła II.***

Na razie historyczne pierniki można kupić w bardziej romantycznym wydaniu. W sam raz na walentynki dla ukochanej osoby. Jedząc je możemy przenieść się w czasy cesarstwa. Wtedy wprawdzie nie znali ani Walentynki, ani stringów, ale znali doskonałe pierniki Franciszka Dusia.

Hanna Blokesz-Bacza