

Text k videu

Perníkové srdce je výrobek z těsta ozdobený barevnými ornamenty. Jedná se o tradiční produkt rukodělné výroby. Těsto pro výrobu těchto perníků obsahuje cukr, mouku, vodu a droždí. Po vypracování těsta se těsto nechá kynout. Po vykynutí se na vále pomocí válečku vytvoří plát těsta. Pomocí formiček se potom vykrajují srdce a pokládají se na plech. Plný plech se potom vloží do rozehřáté trouby. Po upečení se plech vyjme z trouby a perníky se uloží do regálu, aby vychladly.

Všichni výrobci perníku používají totožné postupy a recepty, ale každý zdobí svůj řemeslný výrobek originálním způsobem. Kovové formičky různých tvarů a velikostí se používají pro vykrajování těsta. Pekař je používá pro vytvoření požadovaných tvarů. Práce musí být rychlá a zručná, protože jinak by se perníky mohly v troubě spálit. Po upečení se plechy s perníky umístí do regálů, zvaných „garbovi“, kde chladnou a vysychají.

V severním Chorvatsku je v tuto chvíli kolem 30 aktivních výrobců perníku, od Karlovace přes Samobor, Mariju Bistricu, Varaždin, až po Osijek. Jedinečnost každého výrobce spočívá v kvalitě a kráse výrobku a ve způsobu jeho zdobení.

Po upečení jsou jednotlivé perníky slepeny roztokem vody a mouky. Po usušení jsou namáčeny do tekuté želatiny, která jim dodá požadovanou barvu.

Po uschnutí, které trvá jeden nebo dva dny, následuje náročný proces. Proces řemeslného zdobení, který je unikátní v případě každého pekaře. Různé tvary použitých formiček, a směs želatiny, sirupu, bramborového škrobu a zářivé cukrářské barvy nanášené pomocí kornoutu dodávají perníkům jedinečnost. Stlačováním kornoutu, který obsahuje zdobící směs, dosahuje pekař vykreslení požadovaných tvarů, či obrazců.