



ŠPECIÁLNE TECHNIKY

Výroba perníkov

1. ročník

Zdobenie perníkov bielkovou glazúrou

(Učebný text)

Ing. Eva Pisarčíková

2023

NÁRODNÝ PROJEKT

„Zlepšenie stredného odborného školstva v Prešovskom samosprávnom kraji“



OBSAH

1	ZDOBENIE PERNÍKOV	3
1.1	Všeobecné pokyny na prípravu perníkov	3
1.2	Bielková glazúra	4
1.2.1	Výber a úprava surovín	5
1.2.2	Príprava bielkovej glazúry	5
1.3	Nové alternatívy bielkovej glazúry	6
2	JEDNODUCHÉ TECHNIKY ZDOBENIA PERNÍKOV.....	8
2.1	Technika polievania perníkov	9
2.1.1	Polievanie celej a čiastočnej plochy perníkov	9
2.2	Technika zdobenia perníkov jednoduchými tvarmi	11
2.2.1	Zdobenie perníkov bodkami a čiarkami	11
2.2.2	Zdobenie perníkov lemovaním	12
3	ZLOŽITEJŠIE TECHNIKY ZDOBENIA PERNÍKOV.....	12
3.1	Technika zdobenia perníkov ľudovými motívmi	13
3.2	Technika zdobenia perníkov maľbou	14
3.2.1	Farbenie bielkovej glazúry	14
3.2.2	Zdobenie perníkov technikou Cartoon cake	16
3.2.3	Zdobenie perníkov technikou wet on wet	16
4	MODERNÉ TECHNIKY ZDOBENIA PERNÍKOV.....	17
4.1	Zdobenie perníkov špachtličkou	17
4.1.1	Zdobenie perníkov technikou betón a kameň	18
4.1.2	Príležitostné uplatnenie zdobených perníkov	19
5	ZDROJE	20





1 ZDOBENIE PERNÍKOV

Výroba perníkov je známa z dávnej minulosti, keď bolo spracovanie cesta zložité a zdĺhavé. Na základe dobrých skúsenosti je dnes výroba a úprava zjednodušená v snahe vyrábať kvalitné perníky alebo medovníky. Ich prenikavá vôňa a jedinečná chuť majú tradičné zastúpenie takmer v každej domácnosti. V súčasnosti sa perníky vnímajú nielen ako chutná cukrovinka, ale aj ako prezentácia šikovných ľudí, ktorí povýšili ich zdobenie na umenie. Pečivo vyrobené z medu je výživnejšie, ľahko stráviteľné a trvanlivejšie, ako pečivo vyrobené len z cukru. Cesto je výborne formovateľné, čo pekárov nabádalo formovať z neho tie najrozmanitejšie figurálne tvary. Mladá generácia by mala mať dostatok informácií nielen o liečivých účinkoch medu, ale aj o príprave a zdobení perníkov, ktoré sú neodmysliteľnou súčasťou slovenských ľudových tradícií. V receptúrach a odbornej literatúre sa tieto pochúťky pomenúvajú perníky, ale aj medovníky. Rozdiely medzi nimi uvádza tabuľka 1.

Tabuľka 1 Rozdiely medzi medovníkom a perníkom

	MEDOVNÍK	PERNÍK
Pôvod	oveľa starší, cukor ešte nepoznaný	oveľa mladší, až po vynájdení cukru
Sladidlo	len med	karamelizovaný cukor
Korenie	škorica a klinčeky	škorica, klinčeky, kardamóm, koriander, zázvor, muškátový orech, aníz
Vzhľad	bez rozdielu	bez rozdielu

1.1 Všeobecné pokyny na prípravu perníkov

Perníkové cesto má tú skvelú vlastnosť, že ani surové ani upečené státím nestráca na kvalite a chuti. Práve naopak, stáva sa ešte chutnejším. Veľkou výhodou je, že perníky vydržia poživatelné dlhé roky vďaka medu, ktorý pôsobí konzervačne. Perníky sa odjakživa vyrábali a skladovali do zásoby. Dnes sa skladujú balené v suchých a chladných skladoch. Aj po dlhšom skladovaní si uchovávajú vôňu po mede, chuť, krehkosť a vláčnosť. Kvalitný perník je vysoký, ľahký s jemnými pórami, estetický zladený a sfarbený do žltá.

Hustota perníkového cesta

Pred vlastnou prípravou perníkového cesta je dôležité sa niektorým chybám vyhýbať. Pri príprave perníkov je veľmi dôležitá správna hustota cesta, ktorá závisí od vlhkosti použitej múky a surovín.



Čerstvá múka je väčšinou vlhkejšia než staršia. Vo viacerých receptúrach sa preto neudáva absolútne presné množstvo múky. Svetlý med napríklad obsahuje vyššie percento vody než tmavý. Vajcia sú tiež rôznej veľkosti, preto sa do cesta dávajú na váhu, a nie na kusy.

Tuhé perníkové cesto sa ťažko vaľká a perníky z neho sú nízke a málo pórovité. O správnej hustote cesta je možné sa presvedčiť, ak sa upečie len zopár perníkov na skúšku. Potom sa hustota cesta môže čiastočne napraviť pridaním vlažnej vody a jemným premiesením.

Perník môže byť nízky, ťažký a nepórovitý aj vtedy, keď sa do cesta nepridal *hydrogenuhlíčan sodný*. V takomto prípade sa do cesta pridá dodatočne, ale rozpustený v malom množstve vody. Ak sa do cesta pridalo viac kypridla, než bolo potrebné, cesto sa rýchlejšie zdvihne a hneď klesne. Pri rozlomení upečeného perníka je vnútro tmavohnedé a vôňa nie je primeraná. Takéto cesto je možné napraviť len primiešaním nového cesta. Cesto sa môže v rúre prudko zdvihnúť a rýchlo klesnúť aj vtedy, keď sa použije tuhý alebo nedostatočne rozpustený med. Je pravdepodobné, že med neprijal dostatočne množstvo múky, čím nastalo presladenie cesta. Cesto sa jemne prepracuje po pridaní teplej vody a múky. Perníkové cesto môže klesnúť aj v dôsledku častého a dlhšie trvajúceho otvárania rúry. Ak sa perníky naopak pri pečení rozlievajú, pridáva sa do cesta ďalšia dávka múky. Pre skúsených pernikárov sú tieto chyby zrejmé, a preto si na výrobu perníkov vyberajú vlastné a rokmi odskúšané recepty.

Vzhľad perníkov

Perníky pripravené na zdobenie bielkovou glazúrou musia byť vzhľadovo veľmi kvalitné. Pri vykrajovaní perníkov povrch cesta nesmie ostať zaprášený múkou. Počas pečenia múka zhorí, a následne vytvorí drsný povrch a chuť po spálenej múke. Malé perníky sa nepečú spoločne s veľkými. Malé môžu zhorieť a veľké môžu byť nedopečené. Na perníku je dôležitý rovnomerný povrchový lesk, ktorý sa dosahuje správnym natieraním cesta dobre rozšľahaným vajcom. Na jedno celé vajce pripadá zhruba jedna lyžica studenej vody. Na dosiahnutie tmavšieho odtieňa sa môže pridať pár kvapiek žltej alebo červenej potravinárskej farby. Natieraním nespenejou zmesou sa zabráni tvoreniu bielych škvŕn na horúcom perníku. Menšie perníky sa natierajú pred pečením, naopak, väčšie sa odporúčajú natierať horúce až po upečení. Náter sa vždy nanáša jedným smerom, najmä pri väčších kusoch.

1.2 Bielková glazúra

Bielková glazúra sa používa na zdobenie perníkov, poťahovanie a namáčanie korpusov a na imitáciu rôznych kvetov a figúrok. Je bielej farby a na vzduchu veľmi rýchlo vysychá. Môže sa farbiť rôznymi odtieňmi. Ozdoby z bielkovej glazúry majú pri správnom skladovaní pomerne dlhú trvanlivosť. Vo vlhkom prostredí sa rozpúšťajú a vlnú. Klasická bielková glazúra sa pripravuje z čerstvých bielkov, práškového cukru, pár kvapiek šťavy z citróna a malého množstva škrobu. Kvalitná glazúra je pilier akostného zdobenia. Na každý typ zdobenia je potrebná iná hustota. Je dôležité si pamätať, že ak sa pridávajú farbivá, mení sa aj jej hustota.



1.2.1 Výber a úprava surovín

Vaječný bielok

Na klasickú bielkovú glazúru sa najčastejšie používa čerstvý bielok. Základom kvalitnej glazúry sú čisté bielka, bez prítomnosti žĺtka, ktorý spôsobuje zafarbenie glazúry. Pred začiatkom miešania sa nechá bielok krátko odstáť pri izbovej teplote, aby sa lepšie spojil s cukrom.

Práškový cukor

Do bielkovej glazúry sa používa práškový cukor. Čím je cukor jemnejší, tým lepšie sa spojí s bielkom. Pred zamiešaním k bielku sa cukor niekoľkokrát preoseje cez jemné sito. Tak v ňom neostanú kryštáliky, ktoré pri zdobení upchávajú otvor zdobiaceho vrečka alebo papierového kornútika.

Zemiakový škrob

Na zahustenie bielkovej glazúry sa môže použiť zemiakový škrob, ktorý je biely a nezafarbí polevu. Kukuričný škrob sa neodporúča, lebo spôsobuje žltý odtieň. Škrob iba uľahčuje zahustenie, v tradičných receptoch sa nepoužíva. Nahrádza ho totiž dlhšie miešanie.

1.2.2 Príprava bielkovej glazúry

Do čerstvých bielkov sa za neustáleho miešania pridáva veľmi jemný, preosiaty práškový cukor so škrobom. Začiatkové šľahanie snehu má byť rýchle a nepretržité, aby sneh nezvodnatel. Najvhodnejšie je hmotu miešať ručne, lebo pri strojovom šľahaní vzniká veľa vzduchových bubliniek. Nakoniec sa primieša pár kvapiek citrónovej šťavy, ktorá má vplyv na tuhosť hmoty. Na zdobenie perníkov sa používa tuhšia glazúra, a na polievanie redšia. Hmotnostný pomer bielkov a práškového cukru je 1:5. Bielková glazúra musí byť stále prikrytá vlhkou utierkou alebo fóliou, lebo rýchlo vysychá. Príprava klasickej bielkovej glazúry je pomerne jednoduchá, ale aj napriek tomu pri zdobení perníkov dochádza k rôznym chybám, ktoré uvádza tabuľka 2.

Tabuľka 2 Chyby bielkovej glazúry a ich príčiny

Chyby bielkovej glazúry	Príčiny chýb glazúry
nepравidelné nastriekané tvary	nepreosiaty práškový cukor, zaschnutá glazúra
drobivé okraje a ozdoby	príliš prešľahaná hmota
prítomné hrudky	nesprávne vymiešaná glazúra, málo preosiaty cukor
nadmerné množstvo bubliniek	strojové šľahanie pri vysokých otáčkach
hnede ozdoby	príliš dlhé sušenie v rúre
ozdoby lepkavé, nezaschnuté	nesprávne vymiešaná glazúra, prítomnosť žĺtka
ozdoby sa neodlepujú od podložiek	podložky neboli namastené



fľaky na ozdobe po zaschnutí	s glazúrou sa dlhšie nepracovalo, oddeľovanie bielka od cukru pri dlhom odležaní
ozdoby odpadávajú	príliš hustá biela glazúra, príliš tmavé ozdoby s vysokou koncentráciou farbiva



ÚLOHY

1. Zdôvodnite vhodnosť používania čerstvých bielkov pri príprave bielkovej glazúry.
2. Objasnite dôvody používania práškového cukru pri miešaní bielkovej glazúry.
3. Vysvetlite, prečo sa do bielkovej glazúry pridáva zemiakový škrob, a niekedy vôbec.
4. Rozhodnite, či je lepšie bielkovú glazúru šľahať v stroji alebo miešať ručne. Uveďte dôvody.
5. Navrhnite prípravu bielkovej glazúry tak, aby sa aplikované ozdoby z perníka nedrobili, neodpadávali a nemali hnedastý odtieň.

1.3 Nové alternatívy bielkovej glazúry

Moderná technológia v súčasnosti uvádza na trh nové druhy surovín, polotovarov a zmesí, ktoré uľahčujú pernikárom prácu pri zdobení. Medzi nové zmesi, ktoré dokážu nahradiť klasickú bielkovú glazúru, patrí kráľovská glazúra Royal Icing a meringua prášok.

Kráľovská glazúra Royal Icing

Kráľovská glazúra Royal Icing je hotová sypká zmes ideálna na zdobenie perníkov a cukrových dekorácií. Glazúra je veľmi chutná, lepkavá a používa sa ako rovnocenná náhrada za klasickú bielkovú glazúru. Je vhodná aj na zlepovanie perníkových chalúpok, pretože po stvrdnutí je veľmi pevná. Pernikári ju nakupujú v špeciálnych obchodoch pre cukrárov. Glazúra má snehovo bielu farbu a výborne absorbuje rôzne typy moderných farieb. Kráľovská glazúra obsahuje práškový cukor, sušený glukózový sirup, sušený vaječný bielok z voľného chovu a kyselinu citrónovú E 330. Výhodou tejto alternatívy je, že sa konzumenti nemusia obávať prípadnej nákazy z čerstvých vajec.



PRÍPRAVA KRÁĽOVSKÉJ GLAZÚRY – ROYAL ICING

Pred vlastnou prípravou sa sypká zmes preoseje a zmieša s vodou. Zhruba na 500 g zmesi pripadá 50 ml vody. Glazúra sa mieša asi 10 minút pri nízkej rýchlosti na tuhú



hmotu. Ak je glazúra veľmi tuhá, pridá sa malé množstvo vody. Po došľahaní sa hneď nanáša na perníky. Počas zdobenja sa nádoba s glazúrou prikrýva, aby neobschla.

Kráľovská glazúra s meringue práškom

Kráľovská glazúra sa pripravuje s použitím nového prípravku, ako je meringue prášok. Meringue je prášok, ktorý sa používa na zdobenie perníkov, snehových pusiniek a pavloviiek. Cukrári ho nakupujú v špeciálnych cukrárskych predajniach alebo na eshopoch. Sypká zmes obsahuje sušené vaječné bielka z voľného chovu, jemný práškový cukor, zahusťovadlo E 466 karboxymethylcelulózu a kyselinu citrónovú E 330.



PRÍPRAVA KRÁĽOVskej GLAZÚRY S MERINGUE PRÁŠKOM

Preosiaty práškový cukor sa dôkladne zmieša s práškom meringua, prileje sa teplá voda s citrónovou esenciou a zmes sa vyšľahá pri stredných otáčkach šľahača. Doba šľahania sa pohybuje od 5 do 7 minút. Hustota glazúry sa reguluje podľa toho, či sa pripravuje redšia alebo tuhá glazúra. S glazúrou sa pracuje okamžite, lebo rýchlo vysychá.

Kráľovská glazúra bez vajec

Novým trendom je príprava kráľovskej glazúry bez vajec. Novej náhrade za klasickú bielkovú glazúru sa tešia hlavne konzumenti, ktorí majú alergiu na vajcia. Alergia na vajcia je v súčasnosti pomerne rozšírená, hlavne u malých detí. Ide v podstate o imunitnú reakciu organizmu na vaječnú bielkovinu. Preto zdobené perníky takouto glazúrou sú vhodné pre maškrtníkov, ktorí majú zdravotné problémy s konzumáciou vajec.



PRÍPRAVA KRÁĽOVskej GLAZÚRY BEZ VAJEC

Preosiaty práškový cukor sa zmieša s vodou alebo alternatívnym mliekom. Pod alternatívnym mliekom sa rozumie mlieko ryžové, sójové alebo mandľové. Po vymiešaní sa pridá do hmoty kukuričný sirup a vanilková esencia. Výhodou kukuričného sirupu je jeho univerzálne použitie. Slúži ako zdravšia alternatíva medu. Glazúra má žltkastý odtieň, ktorý získava zo sirupu. Ak sa pripravuje glazúra farebná, pridá sa gélové alebo práškové farbivo. Kráľovská glazúra bez vajec sa musí po vymiešaní okamžite spracovať.



2 JEDNODUCHÉ TECHNIKY ZDOBENIA PERNÍKOV

Jednoduché zdobenie perníkov nevyžaduje mimoriadne umenie. Pri dobrej vôli a trpezlivosti to môže dokázať každý. K jednoduchým technikám sa môžu zaradiť techniky polievania, zdobenia perníkov bodkami, čiarkami a lemovanie okrajov rôznymi prvkami.

Papierový kornútik

Perníky sa zobia a maľujú tzv. kornútkovou technikou. Na zdobenie sa používajú tradičné papierové alebo modernejšie jednorazové plastové vrecúška. Mnoho perníkárov aj dnes uprednostňuje papierový kornútik pred modernými materiálmi. Kornútik sa zvyčajne pripravuje tesne pred vlastným zdobením.

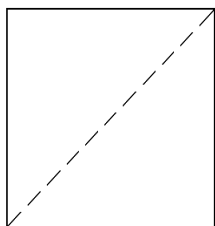


PRÍPRAVA PAPIEROVÉHO KORNÚTIKA

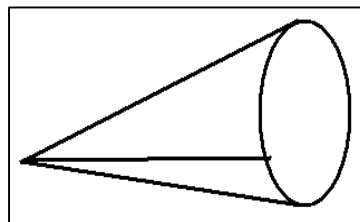
Z masťného papiera alebo papiera na pečenie sa vystrihne štvorec so stranou 20 cm. Prehne sa do dvoch rovnoramenných trojuholníkov (obr. 1). Základne prehnutých trojuholníkov ostrým nožom sa bezchybne prerežú tak, aby rez bol úplne hladký, lebo na ňom bude hrot kornútika, ktorým sa maľuje. Prerezaním sa získa papier na dva kornútiky. Vrchol trojuholníka nad základňou sa odstrihne vo vzdialenosti 3 cm od vrcholu a vytvorí sa lichobežník. Tento sa uchopí na koncoch vodorovne dvoma rukami, palcami a ukazovákmi. Papier sa prehne na spôsob uviazania šatky, pravý koniec sa preloží cez ľavý, prsty sa preložia a špice papiera sa otočia od seba. Pravá ruka točí papier z vnútornej, ľavá z vonkajšej strany tak, aby sa rohy stretli tesne vedľa seba na strede odstrihutej hornej základne. Pritiahnutím rohov hrot kornútika sa uzavrie a prehne sa vnútorný roh von a vonkajší dnu, čím sa kornútik spevní (obr. 2).

Papierový kornútik sa plní bielkovou glazúrou zhruba do polovice. Vrch sa úzkymi záhybmi tri razy dobre preloží, aby sa zabránilo vytekaniu glazúry počas zdobenia. Hrot kornútika sa odstrihne podľa toho, akým veľkým otvorom sa bude glazúra vytláčať. Na jemnejšie maľovanie sa odstrihne menej, na vypĺňanie plôch viac. Menej odstrihnutým hrotom kornútika sa vytvárajú jemnejšie, ale tým krajšie ozdoby.

Pri maľovaní sa položí naplnený kornútik na ukazovák a prostredný prst. Palcom sa pridriava. Glazúra sa nanáša jemným tlakom palca, a kornútkom sa narába tak, ako písacím nástrojom. Všetky ozdobné prvky sa musia vytvárať vždy rovnomerným tlakom prstov. Pri nerovnomernom tlaku sa vytvorí nerovnako silná alebo pretrhovaná priamka alebo krivka, čím sa naruší celkový vzhľad ozdoby. Lakeť pri zdobení sa opiera o stôl a ruka sa drží voľne nad perníkom. Ak sa ruka trasie, pridriží sa kornútik prstom ľavej ruky.



Obr. 1 Skladanie papiera na kornútik



Obr. 2 Tvar papierového kornútika



ÚLOHY

1. Porovnajzte vybrané alternatívy kráľovských glazúr s klasickou bielkovou glazúrou.
2. Vysvetlite rozdiely v surovinovom zložení kráľovských glazúr.
3. Stručne opíšte skladanie papierového kornútika.
4. Vytvorte papierový kornútik na zdobenie perníkov.

2.1 Technika polievania perníkov

Perníky sa polievajú po celej alebo len po určitej časti plochy. Ak sa zdobí len určitá časť, je vhodné si to najskôr naznačiť. Plocha sa rozdelí naznačením pomocných priamok zastrúhaným špáradlom. Plocha sa delí od stredu tak, že sa špáradlo zapichne do prostriedku obrazca. To bude východiskovým bodom, osou súmernosti pri ďalšom delení obrazca a zdobení. Takto sa rozmery plochy ľahšie a presnejšie odhadujú, než keď sa nanáša glazúra bez pomocných naznačených čiar.

2.1.1 Polievanie celej a čiastočnej plochy perníkov

Niektoré druhy perníkov sa polievajú bielkovou glazúrou po celej ploche. Perníky sa polievajú vhodnou naberačkou alebo lyžicou tesne nad nádobou, v ktorej je glazúra. Perník sa môže poliať aj tak, že sa na spodnej strane napichne na vidličku a namočí priamo do glazúry. Prebytočná glazúra sa jedným miernym odstredivým pohybom odstráni. Napichnutý perník sa z vidličky stiahne a uloží na plech. Pri tomto zdobení sa pripravuje redšia bielková glazúra (obr. 3). Perníky sa vložia do mierne ohriatej pootvorenej rúry zasušiť. Keď glazúra začne tvrdnúť, plech sa vyberie a perníky sa dosušia pri teplote miestnosti.



Obr. 3 Perník poliaty po celej ploche



Obr. 4 Delené a vyplnené časti plochy perníka

Pri polievaní len určitej časti plochy sa najprv urobí nepretržitou čiarou obrys, a až potom sa vypĺňa vnútro ohraničenej plochy. Okraje celistvých plôch sa predkreslia hustejšou glazúrou, aby vnútorná nestekala cez konce perníkov (obr. 4). Najvhodnejšie je časť plochy vyplniť kornútkom tak, aby glazúra bola rovnomerne vytlačená. Pri tejto technike sa odporúča použiť tekutejšiu glazúru. Tento spôsob zdobenia je vhodný pre začiatočníkov, ktorí nemajú ešte dostatočné skúsenosti so zdobením perníkov.

Na vypĺňanie plôch perníka sa tiež používajú šablóny. Plastové šablóny sú ideálne na maľovanie vzorov na perníky (obr. 5). Kreatívna šablóna sa môže vďaka kvalitnému materiálu opakovane používať. Povrch perníka musí byť čistý a hladký. Na vyplňovanie šablóny sa používa papierový kornútik alebo štetec. Kornútkov je potrebné pripraviť viac s odlišnými veľkosťami otvorov.

Pri vlastnej tvorbe sa môžu šablóny vyrobiť aj z tvrdého papiera. Na papier sa prekreslia vzory, ktoré sa vystrihnú a podľa nich sa vykroja vybrané vzory. Tento druh šablóny sa najčastejšie využíva pri tvarovaní rôznych perníkov. Druhým spôsobom tvorby šablóny je, že vybraný motív sa prekreslí na papier väčších rozmerov, než je kresba, a potom sa vystrihne. Perník ozdobený touto šablónou je veľmi vkusný.



Obr. 5 Plastová šablóna na perníky

Pri vypĺňaní sa šablóna položí na povrch perníka, a voľná plocha v šablóne sa vyplní glazúrou. Najvhodnejšie je pripraviť tuhšiu bielkovú glazúru, aby nespôsobovala zatekanie pod šablónu. Ešte



pred úplným vyschnutím glazúry sa šablóna opatrne odstráni. Malé nedokonalosti a spoje sa prípadne domalujú. Spoje na šablóne sú veľmi dôležité pre zachovanie celistvosti vzoru.

2.2 Technika zdobenia perníkov jednoduchými tvarmi

Začiatocníci sa učia zobiť na malých perníkoch nanášaním bodiek, krátkych čiarok a oblúčikov v rôznych polohách, ďalej vlnoviek, dlhších priamok, jednoduchých geometrických tvarov, malých kružníc a podobne. Geometrické tvary patria medzi najjednoduchšie a najľahšie.

2.2.1 Zdobenie perníkov bodkami a čiarkami



TECHNIKA TVORBY BODIEK

Pri nanášaní bodiek sa drží kornútik nad zdobiacou plochou. **Hrotom sa jej nedotýka.** Bielková glazúra v kornútku sa na plochu vytlačí palcom jemným tlakom, tlak sa hneď uvoľní a kornútik nadvihne. Takto sa zaraďujú bodky vedľa seba do priamok, oblúkov a do tvarov v rôznej kombinácii (obr. 6). V kombinácii sa môžu použiť menšie bodky s väčšími.



Obr. 6 Technika zdobenia bodkami



Obr. 7 Technika zdobenia čiarkami



TECHNIKA TVORBY ČIAROK

Čiarky sa tvarujú podobne ako bodky, s tým rozdielom, že bielková glazúra sa vytlačá dlhšie trvajúcim tlakom vodorovne, kolmo alebo šikmo podľa potrebnej dĺžky a polohy čiarky. Ak sa plocha zapĺňa len čiarkami alebo mriežkovaním, musí byť hustejšia, aby sa čiarky, ktoré sa robia blízko seba, nezliali (obr. 7). Pri mriežkovaní sa nesmie hrot



kornútika dotýkať perníka, aby sa nepoškodili spodné čiary. Čiarky s bodkami sa môžu kombinovať v rôznych variáciách.

2.2.2 Zdobenie perníkov lemovaním

Lemovanie perníkov je technika, ktorou sa väčšinou dokončujú kompletne vyzdobené perníky. Okraje perníkov sa lemujú jednoduchými nepretržitými čiarami. Lemovanie môže byť priamočiare, vlnovité, ostrozúbkované, obložúbkované a podobne.

Pri správnom lemovaní sa už musí ovládať technika nanášania glazúry tak, aby sa lemovacia čiara robila nepretržite, zľahka, patrične zdvihnutou rukou. Okraje perníkov sa zobia vždy zľava doprava, aby sa videlo na zdobený, ako aj na nezdobený okraj perníka. Pre začiatočníkov je vhodné si lemovanie najprv precvičiť na predlohe (obr. 8). Ozdobné čiary zvýraznia plochu a na menšom obraze zaplnia aj tvar (obr. 9). Okraje sa môžu zobiť aj ornamentálnymi prvkami.



Obr. 8 Predloha na zdobenie



Obr. 9 Zdobené perníky podľa predlohy



ÚLOHY

1. Navrhnite jednoduchší spôsob polievania celých plôch perníkov.
2. Vysvetlite techniku zdobenia perníkov pomocou šablóny.
3. Zdôvodnite nepravidelnosť a roztekanie bodiek a čiarok pri zdobení perníkov.

3 ZLOŽITEJŠIE TECHNIKY ZDOBENIA PERNÍKOV

Po nadobudnutí zručnosti v zdobení perníkov jednoduchou technikou sa môžu zobiť aj väčšie perníky, figúrky, zvieratká, srdiečka kombinovaním rôznych prvkov a techník. Pri zdobení viacerými prvkami je dôležité, aby zdobiaca plocha nebola príliš prehustená prvkami. V súčasnosti je viacero zložitejších techník, ktoré sa ďalej modernizujú. Patrí k nim technika zdobenia čipkovaným vzorom,



ľudovými motívmi, technika maľovania štetcom, mokrou glazúrou či zdobenie modelovacou špachtličkou.

3.1 Technika zdobenia perníkov ľudovými motívmi

Ľudové motívy sa prejavujú na výšivkách, krojoch, keramike, stenách domov, nábytku, náradí, na rytinách starých perníkových foriem alebo na ozdobách perníkových srdc. Toto umenie sa vyznačuje tvarovou rozmanitosťou, krásnou kompozíciou a nádhernou štylizáciou.

Zdobenie perníkov čipkovaným vzorom

Čipka je veľmi špecifická pre slovenskú tradičnú tvorbu. Čipka je ľahká dierovaná textília, často s pravidelne sa opakujúcim vzorom. Vyrába sa ručne alebo strojovo. V minulosti tvorila dôležitú súčasť sviatočného odevu. V súčasnosti je obľúbená najmä v bytovom textile. Pri zdobení perníkov technikou čipky je omnoho jednoduchšie konkrétne predstavu si načrtnúť najprv na papier.



Podstatou čipky sú linky, tak ako pri tvorbe panamového vzoru. Základom je hustejšia bieliková glazúra, aby sa neroztekala. Glazúrou sa vytvoria linkové oblúky, do ktorých sa natáhajú paličkové linky, a nakoniec sa pridá lemovaná vlnitá linka. Technika čipkovaného vzoru môže byť rôzna a môžu sa pri nej využiť rôzne techniky (obr. 10). Upečené perníky musia byť kvalitné s hladkým povrchom.

Obr. 10 Perník zdobený čipkovaným vzorom

Zdobenie perníkov ornamentálnym vzorom

Slovenské ornamentálne umenie je jedným z najkrajších odvetví výtvarnej kultúry slovenského národa v minulosti a aj v prítomnosti. Ornamentika vytvorená na Slovensku má veľké množstvo výtvarných foriem vzniknutých z prírodných motívov a z fantázie.

Pri ornamentálnej výzdobe perníkov je potrebné poznať ornamentálne prvky a motívy, z ktorých sa skladajú ornamentálne kompozície. Sú to bodky, priamky, oblúčky, listy rôznych kvetov a stromov, ruže, tulipány, zvončeky, klinčeky, srdiečka, ovocie, najmä jabĺčka a hrušky, vtáky a podobne.

Ornamentálna výzdoba sa tvorí spájaním **rytmicky sa opakujúcich prvkov alebo celkov v pravidelnej vzdialenosti a v rovnakom smere**. Výzdoba vyžaduje symetriu, ktorá môže byť presná alebo podobná. **Presná** symetria má obe polovice rovnaké (obr. 11). **Podobná** nemá obe polovice rovnaké, ale motívmi sú podobné, takže na bežný pohľad sa zdajú byť rovnaké (obr. 12). Štruktúra môže byť bez medzier alebo s medzerami medzi jednotlivými tvarmi.



Obr. 11 Ukážka presnej symetrie zdobenia



Obr. 12 Ukážka podobnej symetrie zdobenia



ZAPAMÄTAJTE SI!

Ornamentálna kompozícia sa tvorí spájaním rytmicky sa opakujúcich prvkov alebo celkov, v pravidelnej vzdialenosti a v rovnakom smere.

3.2 Technika zdobenia perníkov maľbou

Zdobením perníkov sa zvyšuje ich estetický vzhľad a chuťová príťažlivosť. Zákazník kupuje očami. Zafarbená glazúra vzbudzuje estetický zážitok vtedy, ak sa farby dobre zladia. Zvieratká, srdiečka, chalúčky, kolísky, škatule sa maľujú bielou alebo farebnou glazúrou.

3.2.1 Farbenie bielkovej glazúry

Farebná glazúra sa pripravuje len v malom množstve, koľko farieb sa zvolí použiť, toľko sa pripraví kornútikov. Maľovať sa musí ihneď, aby zafarbená glazúra nezaschla. Na maľovanie sa pripraví niekoľko štetcov rôznych veľkostí, potravinárske farbivá gélové a práškové. Ak sa maľuje viacerými odtieňmi, farby sa rozrábajú v maliarskej palete. Rozrábajú sa vodou alebo alkoholom. Na dosiahnutie požadovanej jednej farby sa zmiešava naraz aj niekoľko farieb. Pri kresbe sa pravidelne sleduje konzistencia farby na štetci, aby nedošlo k roztekaniu. V takomto prípade výrobok nebude zodpovedať estetickým požiadavkám. Vhodnou pomôckou pri kreslení je malý kúsok špongie alebo jemná kefka. Tieto pomôcky poslúžia pri tieňovaní motívu.

Okrem potravinárskych farieb sa pri maľovaní používajú na farbenie jedlé prírodné farbivá. Patria k nim suroviny a prísady, z ktorých sa pripravujú rôzne ozdoby a cukrárske výrobky. Na dosiahnutie hnedej farby sa primiešava preosiaty kakaový prášok. Ten sa pridáva po veľmi malých dávkach, lebo často zanecháva drobné nerozpustené hrudky. Čierne zafarbenie glazúry sa docieli pridaním horkej tmavej čokolády. Pred spracovaním sa mierne nahreje tak, aby mala polotekutú konzistenciu.



Opatrne sa dávkuje žltok a ovocný sirup, pretože môže spôsobiť zrednutie glazúry. Ďalšie prírodné farbivá na farbenie bielkovej glazúry uvádza tabuľka 3.

Tabuľka 3 Prírodné farbivá na farbenie bielkovej glazúry

Prírodný materiál	Farebný odtieň
Kakaový prášok	hnedá farba
Horká tmavá čokoláda	čierna farba
Malinový sirup	ružová farba
Vaječný žltok, kurkuma	žltá farba
Mrazený špenát, petržlenová vňať	zelená farba
Červená repa, černice	červená až cyklamenová farba
Červená kapusta a sóda bikarbóna	modrá farba
Čučoriedky	fialová farba
Mrkvová šťava	oranžová

Maľovaný perník

Figurálne kresby sú kresby ľudských postáv, zvieratiek, vtákov, motýľov, kresby prírody a podobne. Každá plošne stvárnená kresba vytvára samostatný výrobok, alebo je dominantou iného cukrárskeho výrobku. Kresba sa nanáša na vopred stvrdnutý podklad z bielkovej glazúry alebo modelovacej hmoty. Pomocou zriedenej alebo suchej farby sa tenkým štetcom maľuje vybraný motív. Maľovanie perníkov sa považuje za náročnejšiu techniku (obr. 13).



Obr. 13 Perník maľovaný štetcom



3.2.2 Zdobenie perníkov technikou Cartoon cake

Módnym hitom medzi cukrármi je technika cartoon cake. Táto technika sa najprv objavila na tortách, ktoré vyzerali na prvý pohľad ako kreslené, ako keby boli vystrihnuté z nejakého obrázku. Kľúčom k vzhľadu kreslenej torty je veľmi obmedzená farebná paleta, iba dvoch alebo troch farieb, zvyčajne pastelových, ktoré sú potom načrtnuté čiernou farbou. Moderní perníkari začali používať tento štýl zdobenia aj na perníky. Zdobenie perníkov touto technikou sa aplikuje dvojakým spôsobom:

1. spôsob – na upečený perník sa nanesie po celej ploche bielková glazúra. Začiatocníci si môžu pomôcť šablónou, aby nemali problém so zarovnaním okrajov. Najprv sa pripraví paleta farieb. Farby sa zvyčajne riedia liehom. Na dosiahnutie veľmi tmavého odtieňa, farba sa vôbec neriedi, ale sa použije v pôvodnej konzistencii. Po dôkladnom stvrdnutí povrchu sa okraje perníka vytieňujú, resp. sa použije technika „tupovania“. Štetec sa namočí do tekutej farby a poľukávaním štetcom sa vytvárajú decentné okraje. Kreatívne vybrané vzory sa nanášajú na perník tiež tenkým štetcom (obr. 14). Motívy majú výrazné čierne okraje, ktoré im dodávajú 2D ilúziu (obr. 14).



Obr. 14 Perník zdobený technikou cartoon cake

2. spôsob – okraje perníka sa olemujú bielkovou glazúrou zafarbenou na čierno. Tým istým kornútkom sa nakreslia línie vybraného motívu (obr. 15). Po dokonalom zaschnutí sa vyplnia farebnou glazúrou ostatné časti motívu. Nakoniec sa vyplní celá plocha perníka (obr. 16).



Obr. 15 Lemovanie vnútornej plochy



Obr. 16 Vypĺňanie vnútornej plochy

3.2.3 Zdobenie perníkov technikou Wet on wet

Technika zdobenia perníkov mokrou glazúrou sa medzinárodne nazýva technika wet on wet, čo znamená, že obe glazúry sú mokré. Pri tejto technike je veľmi dôležité mať správnu konzistenciu glazúry. Na zriedenie sa používa viac citrónovej šťavy, ktorá sa domiešava do bielkovej glazúry.



Konzistencia takejto glazúry sa používa na pokrytie celých perníkov. Do nanesej mokrej glazúry sa aplikuje druhá glazúra inej farby, ktorá sa tenkou špičkou naruší, a natiahne do ozdobného tvaru (obr. 23).



Obr. 23 Perník zdobený technikou wet on wet

4 MODERNÉ TECHNIKY ZDOBENIA PERNÍKOV

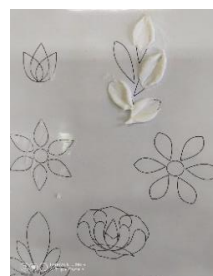
Špachtľovanie je inovatívna cukrárska technika, ktorou sa v súčasnosti zaoberá viacero cukrárov a umelcov. Patrí medzi nezvyčajné, ľahké i neľahké techniky, ktorá dokáže upútať pozornosť na torte alebo malom perníku. Pri tvorbe ozdôb tohto štýlu, je potrebná dávka umenia, trpezlivosti a zručnosti.

4.1 Zdobenie perníkov špachtličkou

Po získaní základných pravidiel dokáže túto techniku aj začiatočník. Skôr, ako sa začne vlastná práca s modelovacou špachtličkou (obr. 17), je dobre si najskôr precvičiť základné ťahy s bielkovou glazúrou na predkreslenej cvičnej šablóne (obr. 18). Cvičná šablóna je vopred predkreslená na papieri a vložená do igelitového obalu. Pri cvičení sa glazúra nanáša na obal, ktorý poslúži na viacero cvičení.



Obr. 17 Modelovacia špachtľa



Obr. 18 Cvičná šablóna



Pri špachtľovaní sa používa bielková alebo kráľovská glazúra royal icing, ktorá sa vyšľahá v správnom pomere a rozdelí na viac dielov. Každý diel sa zafarbí potravinárskymi farbami tak, aby bolo viacero odtieňov z každej farby. Odporúča sa pripraviť si vopred paletu farieb.

Lístočky a lupene sa nanášajú jedným ťahom priamo na výrobok tak, aby po okrajoch ostala vyššia vrstva glazúry a v strede tenšia (obr. 19). Postupným vytváraním lupenčov vzniká celá kytica kvetov. Kompozícia sa môže dokončiť aplikáciou rôznych techník, napríklad domaľovaním štetcom.



Obr. 19 Nanášanie kráľovskej glazúry špachtľou

Na podobnom princípe, ako špachtľovanie, sa pracuje technikou „štetec“. Nejde o konkrétne maľovanie štetcom, ale nanášanie bielkovej glazúry štetcom v hrubšej vrstve. Konzistencia bielkovej glazúry musí byť dostatočne pevná na to, aby štetec zanechával viditeľné stopy, ale zároveň, aby sa po stope štetcom glazúra nerozpadávala (obr. 20). Na túto techniku sa používa malý štetec s okrúhlym koncom. Zručnejší perníkari na tento štýl zdobenia používajú špachtličku. Tento spôsob zdobenia vyžaduje pravidelnosť v miniatúrnom nanášaní bielkovej glazúry.



Obr. 20 Technika nanášania bielkovej glazúry štetcom

4.1.1 Zdobenie perníkov technikou betón a kameň

Bielková glazúra sa môže na perníky nanášať rôznymi technikami. Zaujímavá je technika betón a kameň. Bielková glazúra sa vyšľahá do hustej konzistencie. Postupne sa nanáša na perník tak, aby znázorňovala betón. Pri nanášaní sa používa modelovacia špachtľa. Jednotlivé odtiene sa nanášajú farbami pomocou štetca. Do stredu perníka sa môže vyrobiť pierko z jedlého papiera (obr. 21).



Obr. 21 Perník zdobený technikou betón



Obr. 22 Perník zdobený technikou kameň

Technika na štýl kameňa je podobná ako pri vytváraní betónu, len s tým rozdielom, že nanášanie bielkovej glazúry je jemnejšie. Na dekoráciu perníka sa môže použiť jedlý mach a malé perly, vyrobené z glazúry a modelovacej hmoty (obr. 22).

4.1.2 Príležitostné uplatnenie zdobených perníkov

Z perníkového cesta sa tvarujú, pečú a zdobia tzv. účelové perníky, ktoré sa využívajú pre rôzne príležitostné, slávnostné a zábavné podujatia.

Perníky sa môžu darovať matkám pri príležitosti „Dňa matiek“ alebo „Medzinárodného dňa žien“. Mamičky sa potešia krásnym zdobeným srdiečkam, lebo perníkové srdce je ešte aj dnes vhodným príležitostným i pamiatkovým darom. Perník poteší malé i veľké deti pri príležitosti „Dňa detí“. Deti sa veľmi potešia maľovaným zvieratkám a rôznym iným figúrkam. Perníkový košík, škatuľa naplnená medovým pečivom je cenným darčekom pri príležitosti narodenín a menín. Väčšie perníkové srdcia, perníkové chalúčky a medové torty sa môžu použiť ako ceny pri rozličných súťažiach a oceneniach. Perníky sú neoddeliteľnou súčasťou našich „Vianočných sviatkov“, slúžia ako dekorácia na stole, ale aj ako vhodné ozdoby visiace na vianočnom stromčeku. Malé perníkové srdiečka sú vhodné pre interný plesový program. Rozdajú sa rovnako očíslované ženám i mužom. Na pokyn usporiadateľov majiteľa rovnakých čísel spolu tancujú. Zdobené perníky sú zastúpené na rôznych podujatiach, napr. na stužkovej, birmovaní, svadobnej hostine a ďalších. Perníky už dávno nie sú len výsadou Vianoc. Okrem kraslíc sa obdarúvajú šibači aj chutnými voňavými veľkonočnými perníkmi s rôznymi motívmi. Slovenskí perníkari nezabúdajú na históriu a tradíciu perníkov, a preto si nevieme predstaviť jarmoky, trhy, dedinské podujatia bez našich tradičných perníkov.



ÚLOHY

1. Uvedte príklady, kde sa nachádzajú ľudové motívy v našej kultúrnej spoločnosti.
2. Vysvetlite základ zdobenia čipky a jej ďalšiu tvorbu pri aplikácii na perníky.



3. Porovnajte rozdiely medzi presnou a podobnou asymetriou pri ornamentálnom zdobení perníkov.
4. Špecifikujte aplikáciu zdobenia technikou cartoon cake.
5. Popíšte techniku wet on wet pri zdobení perníkov.
6. Objasnite techniky zdobenia perníkov na spôsob betón a kameň.

5 ZDROJE

1. LUPTOVSKÁ, K. 1988. Med a jeho využitie v domácnosti. Bratislava: Príroda, 1988. ISBN 64- 018-85.
2. ALLISON, Y a kol. 2016. Cupcakes a mini cakes. Dortíky a dortíčky. Praha: Dorling Kinderslay. 2016. ISBN 978-80-249-3023-7.
3. SLÁDEČKOVÁ, G. 2009. Technológia pre učebný odbor cukrár. Bratislava: Expol pedagogika, 2009. ISBN 978-80-8091-162-1.
4. STEJSKALOVÁ, J – MÍŠEK, K. 1991. Odborné kreslenie. Bratislava: Alfa press s.r.o, 1991. ISBN 80-89004-21—0.

TABUĽKY

- | | |
|-----------|--|
| Tabuľka 1 | Rozdiely medzi medovníkom a perníkom – vlastné spracovanie |
| Tabuľka 2 | Chyby bielkovej glazúry a ich príčiny – vlastné spracovanie |
| Tabuľka 3 | Prírodné materiály na farbenie bielkovej glazúry – vlastné spracovanie |

OBRÁZKY

- | | |
|------------|--|
| Obrázok 1 | Skladanie papiera na kornútik - vlastné spracovanie |
| Obrázok 2 | Tvar papierového kornútika – vlastné spracovanie |
| Obrázok 8 | Predloha na zdobenie – vlastné spracovanie |
| Obrázok 14 | Perník zdobený technikou cartoon cake – vlastné spracovanie |
| Obrázok 17 | Modelovacia špachtľa – vlastné spracovanie |
| Obrázok 18 | Cvičná šablóna – vlastné spracovanie |
| Obrázok 21 | Perník zdobený technikou betón – vlastné spracovanie |
| Obrázok 22 | Perník zdobený technikou kameň – vlastné spracovanie |
| Obrázok 3 | Perník poliaty po celej ploche - https://www.rodinka.sk/hand-made/ |
| Obrázok 4 | Delené a vyplnené časti plochy perníka – http://sk.pinteres.com/pin/89438742592 |
| Obrázok 5 | Plastová šablóna na zdobenie perníkov – http://www.decotrend.sk |
| Obrázok 6 | Technika zdobenia bodkami - https://www.sashe.sk/Pernikaren/detail/ |
| Obrázok 7 | Technika zdobenia čiarkami - https://www.sashe.sk/Pernikaren/detail/ |
| Obrázok 9 | Perníky zdobené podľa predlohy – http://sk.pinteres.com/pin/ |
| Obrázok 10 | Perník zdobený čipkovaným vzorom - https://www.napadynavody.sk/ |
| Obrázok 11 | Ukážka presnej symetrie zdobenia - https://www.napadynavody.sk/ |



-
- Obrázok 12 Ukážka podobnej symetrie zdobenia - <https://www.napadynavody.sk/>
Obrázok 13 Maľovaná ozdoba - https://andypar.rajce.idnes.cz/Malovani_na_pernik/
Obrázok 15 Lemovanie vonkajšej a vnútornej plochy - <https://sk.pinterest.com/pin/>
Obrázok 16 Vypĺňanie vnútornej plochy - <https://sk.pinterest.com/pin/>
Obrázok 19 Nanášanie bielkovej glazúry špachtľou – <http://sk.pinteres.com/pin/>
Obrázok 20 Technika zdobenia štetcom - <http://www.youtube.com/watch?>
Obrázok 23 Perník zdobený technikou wet on wet – <http://youtube.com/watch?>

