

Vaše nejlepší
Perníčky
recepty



★ ★ ★
Vánoce, ★ ★ ★
jak je máte rádi

TESCO



Všichni víme, že každý slaví Vánoce tak, jak je má nejraději. V každé zemi se dodržují jiné zvyky a obyčeje. I každá rodina ctí jiné zvyky a tradice – od cukroví, bez kterého si nedokáže vánoční svátky představit, až po koledy, jež k nim neodmyslitelně patří. Rozmanitost Vánoc je tak fascinující, že jsme se rozhodli pustit se společně s vámi do velkého vánočního dotazníku. Díky tomu jsme získali mnoho zajímavých a praktických informací o tom, jak slavíte Vánoce ve svých rodinách. Zjistili jsme například, že nejoblíbenějším vánočním vykrajátkem je hvězda, že rybí polévka se objevuje na většině vánočních tabulí a že do bramborového salátu zkrátka majonéza patří.



A co perníčky a vaše nejoblíbenější tipy a recepty? Více se o tom dozvíte v této e-knize, kde naleznete recepty na ty nejchutnější vánoční perníčky – všechny jsou unikátní a přímo od vás.



To, co dělá Vánoce Vánocemi, je rozmanitost, z níž vycházejí vždycky ty nejlepší vánoční svátky v každé rodině. A Vánoce jsou zkrátka perfektní.

Rádi bychom poděkovali všem, kteří se do našeho vánočního dotazníku zapojili. Podrobnější informace ohledně vašich vánočních zvyků, které jsme shromáždili na základě více než 10 tisíc odpovědí, naleznete na webových stránkách [itesco.cz](https://www.itesco.cz) a samozřejmě také v této e-knize. Užijte si ji!



*Přejeme vám
příjemné a pohodové Vánoce
přesně podle vašich přání.*

TESCO



Tradiční perníčky od Petry



Ingredience:

750 g hladké mouky
(můžeme dát půl na půl s žitnou)
200 g moučkového cukru
230 g medu
150 g másla
3 vejce
3 lžíce kakaa
1 lžíce perníkového koření
1 lžička skořice
1 a půl lžičky jedlé sody



Postup

- ★ Vypracujeme těsto, necháme odležet do druhého dne.
- ★ Vykrájíme tvary dle libosti a pečeme na 180°C.
- ★ Po vytažení z trouby můžeme potřít bílkem, aby se perníčky krásně leskly.

Tip

- ★ Chcete letos vyzkoušet zdravější verzi? Místo hladké mouky použijte mouku žitnou a místo cukru přidejte čekankový sirup.





Tajná ingredience

Do těsta přidávám trochu švestkových
povidel, aby bylo vláčné.





Kokosové perníčky od Miroslavy

Ingredience:

500 g kokosové mouky
5 lžic mandlového másla
2 lžičky jedlé sody
1 lžička guarové gumy
špetka soli
6 vajec
1/4 hrnku rozpuštěného kokosového oleje
100 g rozpuštěného másla
vanilkový extrakt
1,5 lžíce mletého zázvoru
2 lžíce skořice
2 lžíce perníkového koření
2 lžíce kakaa
2 hrnky kokosového nebo mandlového mléka
stévie

Postup

- ★ Vzhledově vypadají trošičku jinak, ale chutnají parádně, vynikne chuť koření, která není rušivá.





★ Perníčky ★ z vařeného těsta od Petry



Ingredience:

450 g hladké mouky
50 g Hery nebo másla
150 g cukru moučka
1 celé vejce
3 lžíce medu
4 lžíce mléka
5 g jedlé sody
5 g perníkového koření



Postup

- ★ Vše dáme do hrnce a za stálého míchání zahříváme, než začne směs vařit, vaříme cca 3-4 min., ne déle. Odstavíme z plotny a přimícháme mouku. Vyklopíme na vál a důkladně vypracujeme, dle potřeby podsypane moukou. Rozdělíme na 2 bochánky a necháme zcela vychladnout. Potom rozválíme na výšku cca 0,5 cm a vykrajujeme libovolné tvary.
- ★ Na plechu pomažujeme rozšlehaným vejcem a pečeme v předehřáté troubě na cca 200 °C do růžova – netrvá to dlouho, hlídáme.
- ★ Po upečení se dají hned jíst, ale potom ztuhnou a uložíme je do krabice asi na týden k rozležení.





★ Medové perníčky od Dagmary



Ingredience:

650 g hladké mouky

250 g cukru

100 g medu

100 g másla

4 celá vejce

anýz, hřebíček, badyán, skořice, nové koření – umlít
v mlýnku na kávu nebo použít hotové koření na perníky

10 g jedlé sody



Postup

- ★ Vše vypracovat v těsto a nechat přes noc uležet.
Pak vykrájet tvary a potřít celým vejcem + žloutkem.

Tipy

- ★ Pokud chceme perníčky ihned konzumovat,
tak musíme dát pozor na množství medu v těstu.
Když to přeženeme, perníčky ztvrdnou.
- ★ Pokud se těsto rozpadá, přidáme lžíci či dvě mléka nebo vody.
- ★ Pokud poleva na perníčky dostatečně nezhoustne,
přidáme lžičku kukuřičného škrobu.





Tajná ingredience

Do perníkového koření přidávám malinko chilli, které znamenitě podpoří vůni.





Rychlé perníčky od Martiny



Ingredience:

560 g hladké mouky

250 g cukru moučka

50 g tuku

3 vejce

100 g medu

10 g jedlé sody (1 lžička)

1 čajová lžička koření (hřebíček, badyán, skořice,
fenykl, anýz, citronová kůra)



Postup

- ★ Na vále zpracujeme, vyválíme placku a vykrajujeme tvary. Pečeme zvolna v troubě na 150°C.





★ Perníčky ★ s polevou ★ od Simony



Těsto:

700 g hladké mouky
200 g cukru moučka
120 g Hery
6 lžic medu
2 vejce
2 žloutky
2 lžičky jedlé sody
2 lžíce perníkového koření

Poleva:

150 g cukru moučka
1 bílek
1 čajová lžička solamylu
1 čajová lžička citronové šťávy

Postup

- ★ Ze všech surovin vypracujeme vláčné těsto. necháme do druhého dne odležet na chladném místě.
- ★ Nejlepší polevu vyrobíme ručním třením uvedených surovin.





Kakaové perníčky *od Veroniky*



Ingredience:

500 g hladké mouky
200 g moučkového cukru
180 g medu
100 g másla
2 velká vejce
2 lžíce kakaa
2 lžičky koření do perníku
lžička sody



Postup

- ★ Vypracujeme řádně těsto, necháme uležet v lednici 24 hod. Pak vyválíme a tvoříme vykrajovátky perníčky silné zhruba 0,5 cm a klademe na pečicí papír a při 160-180 stupních (dle trouby, já pečů asi na 170) pečeme asi 8-10 minut, vytahujeme je ihned jak drží tvar. Ještě horké perníčky potřeme rozšlehaným vejcem, aby se leskly. Po zaschnutí zdobíme.
- ★ Igredience na bílkovou polevu: 1 bílek, 180 g moučkového cukru, alespoň 6 x prosátého, 2-3 lžičky citronové šťávy. Mícháme alespoň 15 minut do zbělení. Zdobíme sáčkem. Základem toho, aby byly perníčky měkké, je nevyvalovat je tenké a nepéct je dlouho.





Tajná ingredience

Přidávám do těsta špetku mletého zázvoru.





★ Dlouhé ★ perníčky ★ od Nikol



Ingredience:

700 g hladké mouky
200 g moučkového cukru
200 g medu
50 g meruňkového džemu
50 g tuku
4 vejce
1 lžička skořice
1 lžička koření do perníku
10 g jedlé sody na kypření



Postup

- ★ Těsto je důležité důkladně prohníst, pak ho zabalíme do potravinové fólie nebo igelitu a uložíme do chladu, nejlépe do ledničky. Necháme nejméně dva týdny uležet.
- ★ Den před pečením ho propracujeme a vrátíme do ledničky. A pak už můžeme vyvalovat a vykrajovat oblíbené tvary. Pečou se při zhruba 180 stupních. Malé perníčky stačí krátce, větší déle při nižší teplotě.

Tajná ingredience

Moje tajná ingredience je několik lžic uvařené silné poctivé kávy.





★ Rumové perníčky od Blanky



Ingredience:

1 lžička jedlé sody
1 lžíce rumu,
7 lžic medu
700 g hladké mouky
2 lžičky kypřicího prášku do perníku
5 vajec
1 lžíce kakaa
260 g moučkového cukru
90 g Hery
1 balíček perníkového koření
špetka mleté skořice
1 vejce a 2 lžíce vody na potřeni



Postup

- ★ Vypracujeme hladké těsto a necháme alespoň den uležet v chladu. Troubu předehřejeme na 165 stupňů a plech vyložíme pečicím papírem. Těsto vyválíme tak, aby bylo silné cca 5 mm. Vykrajujeme vybrané tvary, potřeme žloutkem a klademe na plech. Pečeme zhruba 11 minut.



★ Jaký tvar perníčku se objevuje nejčastěji na slavnostních vánočních stolech? ★



A co v jednotlivých regionech?



Druhým nejoblíbenějším tvarem perníčků v Severočeském kraji je zvoneček!



Nejvíce perníkových dinosaurů se o Vánocích objeví ve Středočeském kraji



Hádejte, kdo se stal absolutním vítězem našeho dotazníku. Ano, je to hvězda, nejrozzářenější v Jihočeském kraji.

Tip na polevu:

Moučkový cukr přesejte přes sítko a přidejte do vaječných bílků s kapkou citronové šťávy.



★ Sladká vánoční dobrota ★ nebo raději hezká dekorace? ★



Kolem 10 %

rodin zdobí perníčky vánoční stromky.

Ale pokud je připravíte podle uvedených receptů,
moc dlouho se na stromku neohřejou. :-)

Tip na těsto:

Pro lepší proležení těsta ho zabalte do plastového
sáčku a nechte v chladničce alespoň na 12 hodin.



Více než 90 %

českých domácností
má perníčky stále
na stole.



Co jiného by nemělo na vašem slavnostním stole chybět?



V Čechách
preferujeme tradiční
vánoční cukroví

vanilkové rohlíčky



7197 hlasů

linecké cukroví



4066 hlasů

perníčky



2267 hlasů

A vítězem se stává..

Ano, jsou to vanilkové rohlíčky, které vyhrály mezi více než 17 tisíci zapojenými lidmi.

Ale někteří rádi
experimentují i s novými
druhy cukroví

makronky



97 hlasů

muffiny



51 hlasů

cookies



60 hlasů

Ať mají vaše Vánoce
jakékoliv chutě, rozhodně
jsou to ty nejlepší.

Tak si je užijte naplno.

*Vánoce,
jak je máte rádi*

TESCO

