

Tajemství perníčků

ÚVOD 7

VÝBĚR SUROVIN 11

PERNÍKOVÉ TĚSTO 13

POSTUP 15

Vyvalování a vykrajování 15

Pečení 16

Potírání perníku 18

Leštění perníku 18

Vydýchání perníku 18

RECEPTY 19

Perník od Lidky Fliegelové 19

Perníčky od Anky Remišové 19

Perníčky od Jany Římanové 20

Perníčky s kávovým potěrem 20

Tradiční perníčky 20

Perníčky hned měkké – sádlové 20

Medovníkové kuličky 21

POMŮCKY KE ZDOBENÍ 23

KORNOUTKY A JEJICH VÝROBA 25

POLEVY 26

Základní bílková poleva 27

Domácí královská glazura ze sušených bílků 28

Královská glazura Royal Icing – instantní bílková směs 28

Sladká krajka – Sweet Lace 29

BARVY A BARVENÍ POLEVY 31

Techniky zdobení ještě než šoupneme perníčky do trouby

VYKRAJOVANÉ, ZDOBENÉ STUHOU 35

DEKOR DŘEVO 36

KRAKELOVANÉ PERNÍČKY 39

KAKAOVÝ DEKOR 40

ZDOBENÉ OŘECHY 43

VYKRAJOVANÉ S BAREVNÝMI OKÝNKY Z BONBONŮ 44

Techniky zdobení na upečený perník

ZDOBENÍ TENKOU LINKOU 49

MŘÍŽKA A KRAJKA BÍLKOVOU POLEVOU 50

Mřížka 50

Krajka 50

VÝŠIVKA ŠTĚTCEM 53

MALOVÁNÍ 54

JEMNĚ PSANÝ TEXT, MOTIV 54

ŠABLONY (STENCILS) 57

DEKOR V JEŠTĚ TEKUTÉ POLEVĚ 58

VYLÉVANÁ GLAZURA 61

Vylévaná glazura s přiznanou konturou 61

Vylévaná glazura s nepřiznanou konturou 61

Vylévaná glazura bez kontury 61

VITRÁŽE 62

RAZÍTKA 64

AIRBRUSH A BARVY VE SPREJI 65

Cukrové dekorace

CUKROVÉ KVĚTY, RŮŽIČKY 69

SYPKÉ DEKORACE 70

CEDULKY 70

SLADKÁ KRAJKA – SWEET LACE 73

Mřížka, krajka 73

HMOTY NA TVOŘENÍ DEKORACÍ 74

3D projekty

OZDOBY 79

DÓZY 80

PERNÍKOVÁ CHALOUPKA 83

ADVENTNÍ SVÍCEN 84

Oslovené perníkářky

Ludmila Fliegelová (autorka) 89

Zuzana Königová 95

Alena Velčovská 101

Hana Hajná 107

Anka Remišová 113

Lenka Veselá 119

Jaroslava Londová 125

Lenka Příbylová 131

Jitka Kupilíková 137

Petra Bencová 143

Jana Římanová 149

Lenka Janovská – Moje cesta za včelami 155

Vzorník motivů