

# Nechce se vám péct cukroví? Zkuste Perníčkovy

01.12.2020

Perníčkovy pečou perníky, tím to ale nekončí. Dělají také koláče, marmelády a slané pochoutky. Jak na dobré perníky, radí zakladatelka společnosti Helena Nováková.



Původně jsem dělala perníky jako hobby. Pak jsem dostala možnost pomáhat s jejich výrobou v jedné pražské kavárně a to mě a část mé rodiny přivedlo k zahájení živnosti. V roce 2014 jsme založili svou první firmu, po nějakých sporech jsem se ale rozhodla jít vlastní cestou. Od roku 2018 máme Perníčkovy, a když zrovna neřádí koronavirus, prodáváme v obchůdku v Libuši a ve stáncích na Jiřáku. Za krámkem v Libuši jsme rády, ale trhy preferujeme. Jde o příjemnou záležitost, jsou teď in a součástí životního stylu. Takže nejen že chodí hodně zákazníků, ale také si s nimi hezky popovídáme.

V budoucnu chceme přesídlit do větších prostor, kde by byla i možnost vnitřního sezení a podávání snídaní. Při výrobě používáme kvalitní suroviny, například med od lokálních včelařů nebo od medaře z trhu. Doba totiž přeje kvalitním produktům. Kvůli poptávce zákazníků jsme nově zavedli také chlebičky s domácími pomazánkami.

Kdybyste si přeci jen chtěli upéct perníčky sami, mám pro vás pár tipů. Nedělejte zbytečně tenké těsto, pečivo na plechu totiž vstřebává i zbytkové teplo a tím může dodatečně ztvrdnout. Univerzální rada na to, jak poznat dokonale upečený perník, ale není. Každý používá jinou recepturu a má jinou troubu, takže si to musíte vyzkoušet sami. Druhým tipem je způsob skladování: ihned po vychladnutí uzavřete perníčky do nějaké dózy, do níž nevniká vzduch. Někteří perníkáři řeší ztvrdlé pečivo tak, že k němu do dózy přidají rozkrojené jablíčko. Perník pak ale trochu natáhne jablkové aroma i vlhkost. Ideální je také skladovat ve vlhčím sklepě, perníčky totiž vlhko vtáhnou.